Betriebs- und Aufbauanleitung

Instruction de service et de montage

Istruzioni d’uso e manuale di installazione

GOMERA HLS®



Art-Nr./ Nr. d’art./Cod. art.:
753666300000

Druck/Pression/Pressione:
50 mbar

sunset BBQ®

HLS® – Heat Leading System







Original Gomera HLS® Zubehör / Original Gomera HLS® Accessoires Accessori originali Gomera HLS®

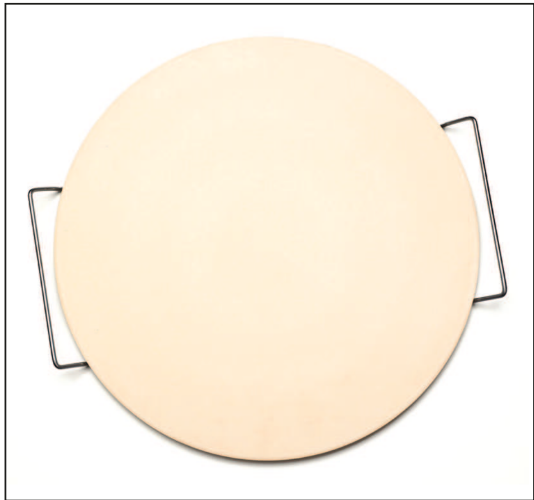




Pizzablech / Plaque à pizza /
Teglia per pizza



Pizzastein / Pierre à pizza /
Pietra refrattaria per pizza



Abdeckhaube / Housse de protection /
Coperture



Aromaschale / Coque aromatique /
Porta aromi



de

Inhaltsverzeichnis

fr

Contenu

Contenuto

it



ACHTUNG, WARN-/GEFAHRENHINWEIS, WICHTIG:
Alle Informationen mit diesem Symbol müssen zwingend eingehalten/beachtet werden.

ATTENTION, INDICATION DE DANGER/AVERTISSEMENT, IMPORTANT:
Toutes les informations comportant ce symbole doivent être obligatoirement respectées/prises en compte.

ATTENZIONE, AVVISO DI PERICOLO IMPORTANTE:
Tutte le disposizioni contrassegnate da questo simbolo devono essere seguite/osservate tassativamente.



TIPP:
Alle Informationen mit diesem Symbol helfen und unterstützen Sie bei der Anwendung des Grills.

CONSEIL:
Les informations comportant ce symbole vous aideront à utiliser ce gril.

SUGGERIMENTO:
Tutte le informazioni di aiuto e supporto all’uso della griglia sono contrassegnate da questo simbolo.

Betriebsanleitung

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Ein Nichtbeachten in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu Personen- oder Sachschäden führen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt des Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.

Wichtig

- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Jegliche Änderungen können sich als gefährlich herausstellen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle.
- Bedienen Sie den Grill erst, wenn Sie den genauen Zündvorgang kennen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
- Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «**Prüfung der Dichtheit**» durch.
- Führen Sie die «Prüfung der Dichtheit» auch dann durch, wenn der Grill von Ihrem Händler montiert wurde.

Sicherheitshinweise

- Benützen Sie den Grill nur im Freien, nie in geschlossenen Räumen.
- Benützen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Boden.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Flüssigkeiten und Materialien in der Nähe (min. 1 m Abstand) des Grills. Dieser Sicherheitsabstand muss eingehalten werden (auch bei Hauswand, Sonnenstoren etc.)
- Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.
- Der Gasschlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. **Besteht der Verdacht auf undichte, beschädigte oder abgenutzte Teile, empfehlen wir ein sofortiges Austauschen / Ersetzen des Gasschlauchs.**
- Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- Beugen Sie sich während des Betriebes des Grills oder dessen auskühlen nicht über die Grillwanne.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist. Arretieren Sie die Bremsen der Lenkrollen immer (falls vorhanden)

- **ACHTUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern und Tieren. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Schliessen Sie nach dem Grillen und vor dem Wechseln der Gasflasche die Gaszufuhr an der Gasflasche und stellen Sie den Gasregulierknopf immer auf Position «OFF».
  WICHTIG: Während dem Wechsel der Gasflasche dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

- Reinigen Sie den Boden der Grillkugel regelmässig um Stichflammen durch verbranntes Fett zu vermeiden.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Passende Abdeckhauben können Sie bei Ihrer Verkaufsstelle beziehen.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2 – 3 Jahre aus.
- Ersatzgasflaschen müssen mindestens 3 m vom Grill entfernt gelagert werden.
- Benutzen Sie nie Holzkohle oder Zündflüssigkeiten beim Betreiben des Grills.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Nur auf ebenem Untergrund verwenden

ACHTUNG: Beim Auftreten von Flammen ausserhalb der Brennerzone sofort Gaszufuhr schliessen. Niemals mit Wasser löschen. Erst nach dem Auskühlen des Grills Ursachen abklären.

Prüfung der Dichtheit

WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch für Zigaretten etc. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einer offenen Flamme und immer im Freien. Gehen Sie nach den folgenden Punkten vor:

1. Der Gasregulierknopf muss auf Position «OFF» stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und besprühen Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung an Ventil) mit einem Lecksuchspray. Alternativ kann auch eine Seifenlösung aus 50% flüssiger Seife und 50% Wasser verwendet werden.
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin.
   WICHTIG: Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. **Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.**
4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, empfehlen wir ein sofortiges Austauschen / Ersetzen des Gasschlauchs und/oder des Druckreglers.

WICHTIG: Führen Sie die Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch. Tun Sie dies auch dann, wenn der Grill über einen längeren Zeitraum nicht mehr benutzt wurde (ca. 30 Tage).

Vor dem ersten Grillen oder Saisonstart

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie dies im Kapitel «Prüfung auf Dichtheit» beschrieben ist. Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr Grill montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie den Grill ca. 20 – 25 Minuten lang auf höchster Stufe aus. Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel «Anleitung für das Anzünden» in Betrieb.



TIPP: Machen Sie sich vor dem Anzünden mit den Positionen des Hitzeleit-systems® vertraut. Dieses ist auf Seite 9 erklärt.

Anleitung für das Anzünden Ihres Grills

Lesen Sie vor dem Anzünden die gesamte Betriebsanleitung aufmerksam durch.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt und dicht sind.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel.



ACHTUNG: Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.

3. Den Gasregulierknopf in «OFF» Position stellen
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Drehen Sie den Gasregulierungsknopf gedrückt langsam auf die höchste Stufe.
6. Wenn das Gas nicht innerhalb von ca. 5 Sekunden zündet, Gasregulierknopf auf OFF stellen. Mindestens 2 Minuten warten. Danach Punkt 5 wiederholen.
7. Ist es nicht möglich den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, Ursachen überprüfen, wie im Kapitel «Fehlerbehebung Seite 17» beschrieben.
8. Um den Grill abzuschalten den Gasregulierknopf gedrückt auf «OFF» Position drehen und die Gaszufuhr schliessen.

So benutzen Sie das Hitzeleitsystem HLS® richtig

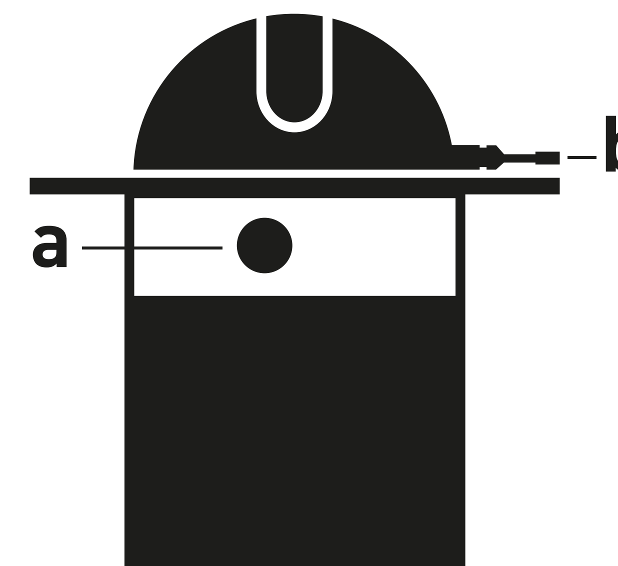
Dieser Teil der Bedienungsanleitung zeigt Ihnen, wie Sie das patentierte Hitzeleit-system HLS® des Gomera HLS® korrekt anwenden und so ein optimales Grillergeb-nis erzielen.

Vor dem Grillen
Um den Grillrost aus Gusseisen auf Temperatur zu bringen, sollten Sie Ihren Grill stets für rund 10 – 15 Minuten in der direkten Position vorheizen. Der heisse Grillrost sorgt für eine perfekte Zeichnung auf Ihrem Grillgut.

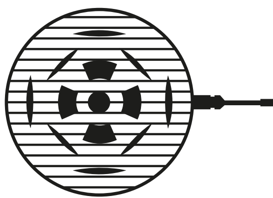


WICHTIG: Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme die Position des Hitzeleitsys-tems. Der untere Teil muss auf allen drei Fixationspunkten liegen (Nicht mehr drehbar)

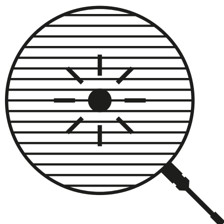
Während dem Grillen
Ihr Gasgrill Gomera HLS® verfügt über zwei unterschiedliche Grundeinstellungen. Die Regulierung der Gaszufuhr (a) bestimmt die Hitze des Brenners, also die Tempe-ratur, die im Innern des Grills herrscht. Zusätzlich können Sie mit dem HLS® Schalt-hebel (b) zwischen direkter und indirekter Hitzeeinwirkung wählen. Je nachdem, ob Sie ein Steak braten oder eine Pizza backen möchten, ist direkte oder indirekte Hitze notwendig (mehr dazu in der Anwendungstabelle). Der HLS® Schalthebel (b), der auch während des Brat- oder Backvorgangs verstellt werden kann (Deckel leicht anheben), garantiert Ihnen somit ein optimales Grillergebnis für sämtliche Arten von Grillgut.



Mit dem HLS® Schalthebel (b) können Sie zwischen direkter und indirekter Hitze-einwirkung wählen. Sie haben jederzeit auch die Möglichkeit, eine Zwischenstufe (Favourite) einzustellen, die Ihrem persönlichen Geschmack entspricht.



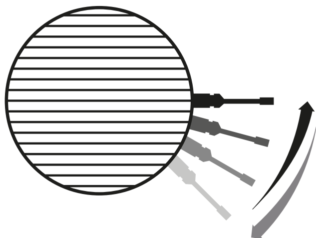
Einstellung «DIRECT»
Diese Einstellung bietet maximale direkte Hitze für Ihr Grillgut. Wählen Sie direkte Hitze, wenn Sie Brat-wür-ste, Koteletts und Hamburger grillen oder Fleisch knusprig braten möchten. In Argentinien und den USA etwa ist Grillen bei maximaler direkter Hitze beliebt, um Steaks zuzubereiten. Die Hitze verteilt sich gleichmässig über die gesamte Grillfläche, der aufgeheizte Grillrost aus Gusseisen verleiht dem Fleisch die typische Zeichnung. Für eine schöne Grillzeichnung sollte das Grillgut regelmässig gewendet werden. Den Deckel können Sie während dem Grillen offen lassen oder schliessen. Um die Garzeit zu verkürzen, kann man den Deckel schliessen. Wichtig ist, dass Sie das Grillgut wenden, da die Hitze hauptsächlich von unten kommt.



Einstellung «INDIRECT»
Diese Stufe sorgt für maximale indirekte Hitze im Innern Ihres Grills, vergleichbar mit dem Effekt, der sich bei Umluft im Backofen einstellt. Wählen Sie indirekte Hitze für Pizza, Brot und grosse Fleischstück.

TIPP: Für optimale Resultate beim Backen sollten Sie ein Pizzablech oder Pizzastein verwenden. Für grosse Fleischstücke (Hähnchen, Braten etc.) empfehlen wir die Aromaschale (nicht im Lieferumfang enthalten)

Die zugeführte Hitze können Sie über die Gaszufuhr (a) verändern. Die gleichmässige Hitzeverteilung in der Kugel führt zu einer besonders schonenden Zubereitung Ihrer Speisen. Achten Sie aber unbedingt darauf, dass der Deckel bei indirekter Hitze stets geschlossen bleibt.



Einstellung «FAVOURITE»
Sie möchten ein grosses Fleischstück langsam niedergaren, dem Äusseren am Schluss aber einen «Crispy Finish» verleihen? Kein Problem. Der HLS® Schalthebel (b) lässt sich nach Ihren individuellen Wünschen einstellen, Sie können die Einstellung während des Brat- oder Backvorgangs auch problemlos verändern und anpassen. So garantiert Ihnen unser patentiertes Hitzeleitsystem die Möglichkeit einer optimalen Zubereitung, die voll und ganz Ihren individuellen Vorstellungen entspricht.

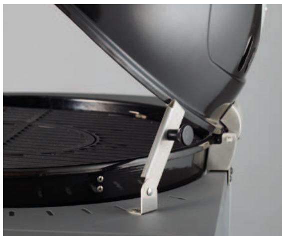
Gomera HLS®

de

Anwendungstabelle
Nachfolgend eine Auswahl an Speisen und Zubereitungsmethoden, für die sich entweder direkte Hitze (Einstellung «Direct») oder indirekte Hitze (Einstellung «Indirect») eignen.

Zubereitungsmethode (Anwendung)	**Position des HLS® (Einstellung)**	**Grillgut (Auswahl)**
Braten Grillen (direkte Hitze)		Steaks & Koteletten Bratwürste & Cervelats Hamburger Hähnchenbrust Riesencrevetten Fisch am Stück & Filet Gemüse Pilze
Backen Garen (indirekte Hitze)		Pizza & Flammkuchen Brot Kuchen & Wähen Gratins & Aufläufe Braten / Hähnchen (Schwein, Kalb, Rind) Lammgigot Fisch in Alufolie

Ein perfektes Grillergebnis erzielen Sie dann, wenn Sie den HLS® Schalthebel (b) auch während des Brat- oder Backvorgangs zur Regulierung der Hitzezufuhr einsetzen. Probieren Sie die verschiedenen Einstellungen aus und bestimmen Sie so Ihre Favourite-Position. Um Fettbrand beim Zubereiten von saftigem oder stark mariniertem Grillgut zu verringern, verwenden Sie die mitgelieferte Grillplatte oder die als Zubehör erhältliche Aromaschale.



Deckelhalter

Für die Benutzung mit direkter Hitze gibt es einen Deckelhalter. Mit diesem kann der Deckel in einer halbgeöffneten Position fixiert werden.



Zubehörhalter

Der mitgelieferte Zubehörhalter hilft die verschiedenen optionalen HLS®-Systemzubehöre einfachst zu verstauen.

Foodtabelle

Sie finden nachfolgend unsere Foodtabelle, welche für verschiedene Arten von Speisen eine Empfehlung in Sachen HLS®-Einstellung, Hitzezufuhr und Zubehör angibt.

Food	Variante	Position HLS®	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Temperatur Einstellung 1)
Pizza, Focaccia, Flammkuchen	Frischteig		Pizzablech 2) Pizzastein 2)	high
Pizza, Focaccia, Flammkuchen	Fertigteig nicht tiefgekühlt			
Pizza, Focaccia, Flammkuchen	tiefgekühlter Teig		Pizzablech 2)	
Kuchen Wähen Apérogebäck Schinkengipfeli Käsekuchen			Pizzablech 2) Pizzastein 2)	low / medium
Braten			Aromaschale 2) Bratenhalter 2)	low
Hähnchen ganz Hähnchenschenkel/ Hähnchenflügel			Aromaschale 2) Bratenhalter 2)	low
Gemüse	grob geschnitten		Gussrost	medium / high
	Grillspiess (Holzspiesse in Wasser einlegen)			
Folienkartoffeln Maiskolben			Gussrost	medium
Fisch	in Alufolie		Gussrost	low / medium
	Grillmatte 2)		Gussrost Aromaschale 2)	low / medium
Bratwurst/Cervelat Kurzgebratenes Fleisch: Rind Kotelette Hamburger Pouletbrust Kalb, Schwein			Gussrost	medium / high

1) Position Gasregulierknopf: high = höchste Stufe / medium = mittlere Stufe / low = kleinste Stufe
2) Optionales Grillzubehör

Die angegebenen Positionen und Temperaturen geben eine mögliche Zubereitungsart an. Grillzubehör direkt auf den Gussrost legen.

Kerntemperaturtabelle

Übrigens: Kennen Sie die richtige Kerntemperatur für Fleisch, das auf dem Grill zubereitet wird? Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen dabei, je nach Grillgut den perfekten Zeitpunkt zu finden.

Fleischart	Durchgebraten	Rosa	Blutig	Stark blutig
Rind	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Kalb	75°C – 80°C	72°C		
Lamm	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Schwein	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Geflügel	82°C – 85°C			
Pferd	65°C – 70°C	52°C – 58°C		

Nach dem Grillen

Achten Sie nach jeder Nutzung Ihres Gasgrills darauf, dass die Gaszufuhr an der Flasche und am Brenner geschlossen ist. Folgen Sie dabei den nachfolgenden Schritten:

1. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Stellen Sie den Gasregulierknopf des Brenners gedrückt auf «OFF».
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
4. Reinigen Sie den Grill mit den dafür vorgesehenen Utensilien.
5. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab, nachdem er vollständig erkaltet ist.

TIPP: Um das übriggebliebene Fett zu verbrennen, lassen Sie den Grill mit geschlossenem Deckel während rund fünf Minuten auf höchster Stufe laufen.

Unterhalt und Reinigung in regelmässigen Abständen

UNTERHALT

Nur ein regelmässig geprüfter und gereinigter Grill funktioniert einwandfrei. Mindestens zwei Mal pro Jahr sollten sämtliche gasführenden Teile kontrolliert werden, ausserdem immer dann, wenn der Grill länger gelagert oder für längere Zeit nicht benutzt wurde. Schmutzrückstände oder Insekten wie zum Beispiel Spinnen können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch zwingend behoben werden müssen. So können beispielsweise die Düsen der Brennerrohre durch Spinnweben verstopft sein, was die Grillleistung vermindern oder ein gefährliches Entzünden des Gases ausserhalb des Brenners verursachen kann. Wird der Grill während mehr als 30 Tagen nicht benutzt, ist eine Überprüfung auf solche Verunreinigungen unbedingt notwendig. Bei Bedarf die Öffnungen des Venturirohres oder den Brenner reinigen.

Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch alle gasführenden Teile auf Dichtheit überprüfen.

Um Korrosionsschäden zu vermeiden, sollten vor einer längeren Lagerung alle Metallteile gründlich gereinigt und eingeölt werden. Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden.

Wird der Grill viel auf unebenem Gelände verschoben, sollte von Zeit zu Zeit kontrolliert werden, ob noch alle Schrauben fest angezogen sind. Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir den zusätzlichen Schutz durch eine passende Abdeckhülle, welche Sie in jeder Verkaufsstelle erwerben können.

ACHTUNG: Beim Auftreten von Flammen ausserhalb der Brennerzone muss die Gaszufuhr sofort geschlossen werden. Versuchen Sie nie, die Flammen mit Wasser zu löschen! Warten Sie ab, bis der Grill abgekühlt ist und klären Sie dann die genauen Ursachen ab.

REINIGUNG

Für ein optimales Grillergebnis ist es unabdingbar, den Grill regelmässig und fachgemäss zu reinigen.

TIPP: Wenn Sie bei der Pflege Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung vollständig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf der höchsten Stufe einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen lassen.

Grillrost/Grillplatte

Verwenden Sie für die Reinigung des Gusseisen-Grillrosts und der Grillplatte eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten!). Die Grillroste sind mit einer Emaillierung beschichtet, welche bei unsachgemässer Reinigung beschädigt werden kann, was wiederum zu Korrosion führen kann. Der Grillrost besteht aus zwei Teilen, was ein einfaches Handling während der Reinigung garantiert.

Hitzeleitsystem HLS®

Die Reinigung des zweiteiliges HLS® ist ganz einfach. Entfernen Sie die zwei Teile des Systems und reinigen Sie diese separat mit einem Reinigungsmittel oder mit Seifenwasser. Die beiden Teile des HLS® möglichst nach jedem Grillen kurz mit einer Messingbürste abbürsten.

Fettaufang-Vorrichtung

Die Fettauffangschale, unterhalb des Grills, sollte in regelmässigen Abständen gereinigt werden. (3-teilige Fettauffangvorrichtung inkl. Aufhängung der Schale sowie runder Fettauffang-Einlage)

Hitzereflektor im Deckel

Reinigen Sie den Hitzereflektor mit einem Reinigungsmittel/Fettlöser oder mit Seifenwasser möglichst nach jedem Grillen, da die Wirkung in gereinigtem Zustand optimal abgestimmt ist.

Grillkugel

Der Deckel und das Unterteil sind emailliert und müssen mit entsprechenden Reinigungsmitteln gereinigt werden.

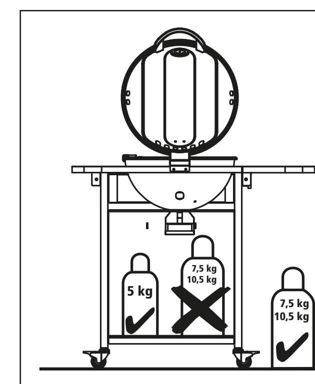
Fahrgestell und Konsole

Fahrgestell und Konsole sind pulverbeschichtet und können mit geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt werden.

ACHTUNG: Sämtliche beschrifteten Teile dürfen nicht mit kratzenden Putzutensilien (Bürsten, Stahlwolle, Scheuerschwamm) gereinigt werden. Ausserdem sollte auf die Verwendung von starken Reinigungsmitteln verzichtet werden.

Gasflasche

Dieser Grill ist für den Betrieb mit Gasflaschen (5 kg bis 11.0 kg Füllgewicht) mit geeignetem Druckminderer eingestellt.
CH/D/A: Butan 50 mbar / Propan 50 mbar
DK/B/NL: Butan 30 mbar / Propan 30 mbar



ACHTUNG: Es dürfen während dem Betrieb des Grills nur Gasflaschen mit max. 5 kg Füllgewicht auf den Grillboden gestellt werden. Grössere Gasflaschen sind während der Nutzung und bis zum auskühlen der Grillwanne neben dem Grill zu platzieren. Den Anschluss bzw. Wechsel der Flasche immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

Gasschlauch

Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1.50 m sein. Er ist zu ersetzen wenn er beschädigt ist, Risse aufweist oder wenn die nationalen Vorschriften es verlangen. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiss werden können. Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.
Schlauchanschluss: um den Schlauch an das Gerät anzuschliessen, ziehen Sie die Schlauchmutter mit einem geeigneten Schlüssel fest, aber nicht übermässig an: Verwenden Sie hierzu einen Gabelschlüssel SW 17.

Garantiebedingungen

Für Mängel in Bezug auf Einzelteile sowie Fabrikations- und Verarbeitungsqualität übernimmt der Importeur die Garantie für den Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges).

Für Schäden bei der Emaillierung gilt die Garantie nur bei unbenutzten Neugeräten. Sie kann nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet werden.

Bewahren Sie die Rechnung oder Quittung gut auf. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung bei Ihrer Verkaufsstelle geltend gemacht werden.

Folgende Punkte gelten nicht als Garantiefälle:

Schäden oder Defekte:
- Durch eine unsachgemässe Installation, falsche Benutzung, Fahrlässigkeit oder Wartungsschäden
- Durch Abänderungen, zweckfremden Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- Durch unterlassene, ungenügende oder unsachgemässe Wartungs- und Reparaturarbeit
- Durch Abnutzung bei gewerblicher Anwendung (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)
- Durch höhere Gewalt
- Welche beim Transport entstanden sind

Abnutzungs- und Verschleisserscheinungen:
- Normaler Verschleiss
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemässem Einsatz von Chemikalien
- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung

ACHTUNG: Falls Ihr Gasgrill für Reparaturarbeiten oder Garantieleistungen an die Verkaufsstelle zurückgeschickt werden muss, unbedingt vorher Gasflasche entfernen.

Vertrieb

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières

Standort Seriennummer

Die Seriennummer befindet sich auf der Innenseite des Seitentablars.

Technische Informationen

Artikel-Nr. | Réf	753666300000	
Farbe | Couleur	schwarz | noir	
Butane, propane or their mixtures Leistung: 7.3 kW	I3B/P (50 mbar) Ø Verbrauch: 531 g/h	CH AT DE
Butane, propane or their mixtures Puissance: 7.3 kW	I3B/P (50 mbar) Débit Nominal: 531 g/h	CH AT DE

Fehlerbehebung

Vor jeder Manipulation an Ihrem Grill muss die Gasflasche zugedreht und alle Gasregulierknöpfe ausgeschaltet sein. Der Grill muss ausgekühlt sein. Manipulationen an einem eingeschalteten Gerät können Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

Störungen	Mögliche Abhilfen
Keine Flamme	• Kontrollieren Sie Schlauch- und Druckregleranschlüsse auf undichte Stellen, wie im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» aufgezeigt. • Kontrollieren Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist. • Stellen Sie sicher, dass genügend Gas in der Gasflasche vorhanden ist. • Verringern Sie die Distanz vom Zünddorn zum Brenner (ca. 5mm)
Kein Funke	**Elektrozündung (mit Batterie)** • Kontrollieren Sie ob die Batterie richtig eingelegt ist. • Stellen Sie sicher, dass die Zündkabel unversehrt und eingesteckt sind. **Piezozündung (roter Knopf)** • Stellen Sie sicher, dass die Zündkabel unversehrt und eingesteckt sind. **Integrierte Zündung (im Gasregulierknopf)** • Stellen Sie sicher, dass die Zündkabel unversehrt und eingesteckt sind.
Fett entzündet sich	• Reinigen Sie nach erkalten des Grills die Stellen, an welchen sich das Fett entzündet hat.
Ungleichmässige Hitze	• HLS® Position überprüfen und gemäss Aufbaueinleitung einsetzen. (S. 42)

Falls durch die oben genannten Massnahmen keine Abhilfe des Problems erreicht wird, kontaktieren Sie den Kundenservice ihrer Verkaufsstelle.

Mode d’emploi

Ne mettez pas en service l’appareil avant que vous avez lu soigneusement le mode d’emploi et que vous avez compris toutes les indications. Le non-respect des indications de danger, des avertissements et des mesures de précaution contenus dans ce mode d’emploi peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels. Le mode d’emploi contient des informations importantes au sujet de la sécurité, du fonctionnement et de l’entretien de l’appareil. Gardez le mode d’emploi en lieu sûr.

Important

- N’effectuez pas de changements à l’appareil. Tout changement peut s’avérer dangereux. S’il y a les soupçons d’un mauvais fonctionnement, vous vous adressez à votre place de vente.
- Utilisez le gril seulement lorsque vous connaissez exactement le processus d’allumage. Les enfants ne doivent pas utiliser le gril.
- Les instructions de montage dans les instructions de mise en place sont à suivre exactement. Un montage inapproprié peut avoir des conséquences dangereuses.
- Effectuez avant la mise en service et après chaque changement de bouteilles de gaz «**La vérification de fuites**».
- Contrôlez aussi l’étanchéité du gril quand celui-ci a été monté par votre revendeur.

Instructions de sécurité

- Utiliser le gril uniquement à l’extérieur. Ne jamais l’utiliser dans des espaces fermés.
- Utilisez le gril seulement sur un sol ferme et sûr.
- Ne pas mettre de liquides et de matières inflammables à proximité du gril (min. 1 m de distance). Cette distance de sécurité doit être respectée (même en présence d’un mur de maison, de stores pare-soleils, etc.).
- Observez et tenez compte des consignes de sécurité qui sont notées sur les bouteilles de gaz utilisées.
- Le tuyau de gaz doit être exempt de plis et ne doit pas montrer de fissures. **S’il y a des soupçons de parties non étanches, endommagées ou usées, nous recommandons un échange immédiat / remplacer du tuyau de gaz.**
- N’allumez jamais le gril avec un couvercle fermé.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant l’utilisation.
- Ne vous penchez pas pendant l’utilisation du gril ou lors de son refroidissement au-dessus du bac de gril.
- Ne déplacez pas le gril pendant qu’il est en service. Bloquez systématiquement les freins des roues pivotantes (si disponibles)

  ATTENTION: Des pièces du gril peuvent devenir très brûlantes. Pour cette raison tenez le gril en dehors de la portée de petits enfants et d’animaux. Portez des gants de protection si vous touchez des parties brûlantes.
- Fermer l’arrivée du gaz après avoir utilisé le gril et avant de changer la bouteille de gaz. Mettre toujours le bouton de réglage du gaz en position «OFF».

IMPORTANT: Pendant le changement de la bouteille de gaz, aucune source d’allumage ne doit se trouver dans les environs.

- Nettoyer régulièrement la boule du gril afin d’empêcher les jets de flamme causés par la graisse brûlée.
- Lorsque le gril n’est pas utilisé, il devrait après qu’il est entièrement refroidi être protégé d’influences ambiantes avec une couverture. Des housses de protection appropriées peuvent être achetées dans votre place de vente.
- Si le gril doit hiberner dans une pièce, la bouteille de gaz doit absolument être enlevée. Elle devrait toujours être stockée en un lieu bien aéré en plein air, auquel les enfants n’ont pas d’accès.
- Remplacer le tuyau et le régulateur de pression de gaz tous les 2 à 3 ans.
- Ranger impérativement les bouteilles de gaz de rechange à au moins 3 m du gril
- Ne jamais utiliser de charbon de bois ou de liquides inflammables pour allumer le gril
- Ne pas utiliser le gril par vent fort
- Utiliser le gril uniquement sur un surface plane

ATTENTION: Fermer immédiatement l’arrivée du gaz si des flammes sortent de la zone du brûleur. Ne jamais éteindre avec de l’eau. Identifier les causes du problème uniquement après que le gril a refroidi.

Examen de l’étanchéité

AVERTISSEMENT: Pendant les essais d’étanchéité aucune source d’allumage ne doit se trouver dans les environs. Ceci est aussi valable pour les cigarettes etc. Ne contrôlez jamais l’étanchéité avec une flamme ouverte et toujours en plein air. Procédez selon les points suivants:

1. Le bouton de réglage du gaz doit être en position «OFF».
2. Ouvrez l’arrivée de gaz de la bouteille et passez un spray détecteur de fuites sur toutes les parties alimentées au gaz (joint de la bouteille / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / joint de la vanne). Une solution savonneuse (50% de savon liquide et 50% d’eau) peut être aussi utilisée.
3. Une formation de bulles de la solution de savon indique les places de fuite.
   IMPORTANT: Le gril peut être utilisé seulement lorsque toutes les places de fuite sont éliminées. **Fermez l’arrivée de gaz de la bouteille**.
4. Supprimez les places de fuite en resserrant les raccordements, si c’est possible, ou remplacez les parties défectueuses.
5. Répétez les étapes 1 à 3.
6. Si les points de fuite ne peuvent pas être réparés, nous recommandons un échange/remplacement immédiat du tuyau de gaz et/ou du régulateur de pression.

IMPORTANT: Effectuez la vérification de fuites après chaque branchement ou chaque échange de la bouteille de gaz ainsi qu’au début de la saison de grill. Effectuez ces étapes également lorsque le barbecue n’a pas servi pendant une longue période (env. 30 jours).

Avant la première grillade ou le début de la saison

1. Nettoyer toutes les pièces qui entrent en contact avec des aliments.
2. Contrôlez toutes les parties gaz prépondérantes, comme ceci est décrit dans le chapitre «Examen de l'étanchéité». Faites ceci aussi lorsque votre gril fut livré monté.
3. Vous brûlez le gril pendant environ 20 – 25 minutes sur le niveau le plus haut. Prenez le gril en service selon le chapitre «Instructions pour l'allumage».



CONSEIL: Avant l'allumage, familiarisez-vous avec les positions du système de conduite de la chaleur® (voir page 21).

Allumage de votre gril

Avant d'allumer votre gril, lisez attentivement les consignes suivantes.

1. Vérifiez que tous les joints entre le tuyau de gaz, le régulateur de gaz et la bouteille sont suffisamment bien serrés et étanches.
2. Ouvrez le couvercle de gril.



ATTENTION: N'allumez jamais le gril avec le couvercle fermé.

3. Mettre le bouton de réglage du gaz en position «OFF»
4. Ouvrir l'arrivée du gaz de la bouteille de gaz
5. Appuyer sur le bouton de réglage du gaz et tourner lentement jusqu'au niveau maximal
6. Si le gaz ne s'allume pas dans les 5 secondes, mettre le bouton de réglage du gaz en position «OFF». Attendre au moins 2 minutes. Répéter ensuite l'étape 5.
7. Rechercher les causes du problème dans la rubrique «Résolution des problèmes» si le gril ne s'allume pas au bout de 3 essais (voir page 29).
8. Pour éteindre le gril, appuyer sur le bouton de réglage du gaz et tourner jusqu'en position «OFF». Fermer l'arrivée du gaz.

Comment utiliser le système de direction de la chaleur HLS®

Cette partie vous indique comment utiliser correctement le système de direction de la chaleur HLS® du Gomera HLS® et faire d'excellents plats.

Avant d'utiliser le gril

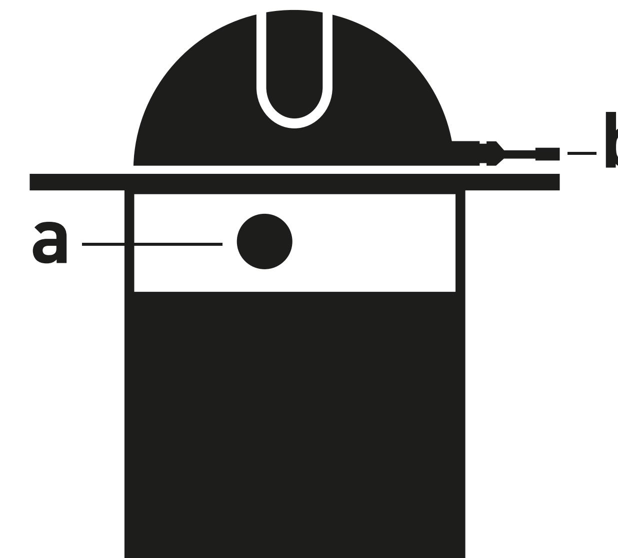
Pour mettre la grille en fonte à température, il est conseillé de préchauffer votre gril pendant environ 10 – 15 minutes (en position directe). Une grille chaude permet d'obtenir l'aspect parfait des aliments préparés au gril.



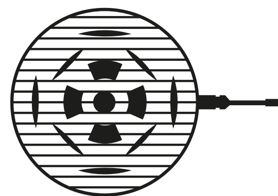
IMPORTANT: Avant utilisation, vérifiez la position du système de direction de chaleur. La partie inférieure doit se trouver dans les trois fixations (impossible à tourner).

Pendant l'utilisation du gril

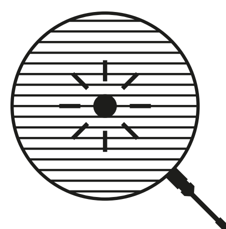
Votre gril à gaz Gomera HLS® comporte deux réglages de base différents. Le réglage de l'arrivée du gaz (a) permet de déterminer le niveau de chaleur, c'est-à-dire la température à l'intérieur du gril. La commande HLS® (b) vous permet aussi de choisir entre chaleur directe et chaleur indirecte. Vous aurez besoin en effet d'une chaleur directe ou indirecte, que vous prépariez un steak ou une pizza (pour plus d'informations, voir le tableau d'utilisation). Vous pouvez régler la commande HLS® (b) pendant le rôtissage et la cuisson. Vous arriverez ainsi à un résultat optimal et ce, pour n'importe quel type d'aliments. Le couvercle doit être aussi légèrement relevé.



Avec la commande HLS® (b), vous pouvez choisir entre chaleur directe et chaleur indirecte, mais avez toujours la possibilité de régler un niveau intermédiaire (Favourite) adapté à votre goût.



Réglage «DIRECT»
Avec ce réglage, vos aliments bénéficient d'une chaleur directe maximale. Choisissez la chaleur directe quand vous voulez faire griller des saucisses (Bratwürste), des côtelettes et des hamburgers ou rôtir de la viande pour qu'elle soit croustillante. Les Argentins et les Américains préfèrent par exemple préparer leurs steaks avec une chaleur directe maximale car elle se répartit de manière homogène sur l'ensemble de la surface de gril; la grille chauffée en fonte donne aussi à la viande un aspect typique des grillades. Pour un beau marquage de la grillade, le produit à griller doit être retourné régulièrement. Vous pouvez laisser le couvercle ouvert ou le fermer pendant la cuisson. On peut fermer le couvercle pour réduire le temps de cuisson. Il est important de retourner le produit à griller, car la chaleur vient principalement du dessous.

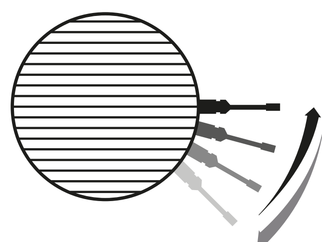


Réglage «INDIRECT»
Ce niveau vous permet d'avoir une chaleur indirecte maximale à l'intérieur du gril et d'obtenir le même effet qu'avec un four à chaleur tournante. Choisissez la chaleur indirecte pour les pizzas, pains et grosses pièces de viande.



CONSEIL: Pour une cuisson optimale, de la rotisserie ou du pain, il est conseillé d'utiliser une plaque à pizza ou une pierre à pizza. Pour les grosses pièces de viande (poulet, rôti, etc.), nous recommandons la coupe à arômes (non incluse)

Vous pouvez modifier la chaleur amenée via l'arrivée de gaz (a). Grâce à la répartition homogène de chaleur dans la boule, vous pourrez préparer assez facilement vos plats. N'oubliez pas de toujours laisser fermer le couvercle quand vous utilisez le mode de chaleur indirecte.

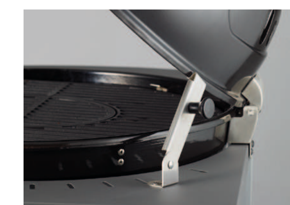


Réglage «FAVOURITE»
Envie de faire cuire à basse température un grand morceau de viande avec à l'extérieur une touche finale croustillante? Aucun problème. Vous pouvez régler la commande HLS® (b) comme vous le souhaitez, modifier et ajuster sans problème le réglage pendant la cuisson et le rôtissage. Notre système de direction de la chaleur breveté vous permet de préparer parfaitement vos plats, exactement comme vous l'aviez imaginé.

Tableau d'utilisation
Vous trouverez dans le tableau ci-dessous une sélection de plats et de modes de préparation adaptés à la chaleur directe (Réglage «Direct») ou à la chaleur indirecte (Réglage «Indirect»).

Mode de préparation (Utilisation)	Position du HLS® (Réglage)	Aliment (Sélection)
Rôtissage Grillade (chaleur directe)		Steaks & côtelettes Saucisses à griller (Bratwürste) & cervelas Hamburger Blanc de poulet Grandes crevettes Poisson découpée & Filet Légumes Champignons
Rôtir Cuire (chaleur indirecte)		Pizza & Flammkueches Pain Gâteaux & Quiches Gratins & Soufflés Rôtis / Poulet (porc, veau, bœuf) Gigot d'agneau Poisson en papillote (aluminium)

Vous ferez des plats excellents si vous utilisez aussi la commande HLS® (b) et réglez l'arrivée de chaleur pendant la cuisson et le rôtissage. Essayez les différents réglages et choisissez votre position favorite. Utilisez la plaque fournie pour que l'inflammation des graisses soit moins intense lorsque vous préparez des aliments juteux ou très marinés. Afin d'éviter l'inflammation des graisses lors de la préparation de produits à griller juteux ou fortement marinés, utilisez la plaque de gril fournie ou la coupe à arômes disponible comme accessoire.



Fixation de couvercle

Une fixation de couvercle est présente pour l'utilisation avec la chaleur directe. Elle permet de fixer le couvercle en position semi-ouverte.



Porte-accessoires

Le porte-accessoires fourni permet de ranger simplement les différents accessoires du système HLS® en option.

Tableau des aliments

Notre tableau ci-dessous vous donne des conseils sur le réglage HLS®, l'arrivée de chaleur et les accessoires à utiliser pour différents types de plats.

Aliment	Variante	Position HLS®	Ustensile recommandé	Température recommandée Réglage 1)
Pizza, Focaccia, Flammkueches	Pâte fraiche		Plaque à pizza 2) Pierre à pizza 2)	high
Pizza, Focaccia, Flammkueches	Pâte préparée non congelées			
Pizza, Focaccia, Flammkueches	Pâte congelée		Plaque à pizza 2)	
Gâteau Quiche Gâteau apéritif Feuilleté au jambon Gâteau au fromage			Plaque à pizza 2) Pierre à pizza 2)	low / medium
Rôti			Coupe à arômes 2) Support à rôti 2)	low
Poulet entier Cuisse de poulet/ Aile de poulet			Coupe à arômes 2) Support à rôti 2)	low
Légumes	grossièrement coupés		Grille en fonte	medium / high
	Brochette pour gril (faire tremper les brochettes en bois dans l'eau)			
Pommes de terre en papillotes Épis de maïs			Grille en fonte	medium
Poisson	en papier aluminium		Grille en fonte	low / medium
	Tapis de gril 2)		Grille en fonte Coupe à arômes 2)	low / medium
Saucisse à griller (Bratwurst)/Cervelas Viande à cuisson rapide: côtelettes de bœuf Hamburger Blanc de poulet Agneau, porc			Grille en fonte	medium / high

1) Position du bouton de réglage du gaz: high = niveau maximal / medium = niveau moyen / low = niveau le plus faible
2) Accessoires optionnels

Les positions et les températures mentionnées indiquent un type de préparation possible. Mettre les accessoires du gril directement sur la grille en fonte.

Tableau des températures internes

À propos: Connaissez-vous la température interne adaptée à la viande que vous allez préparer sur votre gril? Le tableau suivant vous aidera à trouver la température correspondant à vos aliments.

Type de viande	Bien cuit	A point	Saignant	Bleu
Bœuf	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Veau	75°C – 80°C	72°C		
Agneau	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Porc	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Volaille	82°C – 85°C			
Cheval	65°C – 70°C	52°C – 58°C		

Après l'utilisation du gril

Après avoir utilisé votre gril, vérifiez systématiquement que l'arrivée de gaz de la bouteille et du brûleur est bien fermée. Respectez les étapes suivantes:

1. Fermer l'arrivée du gaz de la bouteille de gaz
2. Mettre le bouton de réglage de gaz en position «OFF»
3. Laisser refroidir entièrement le gril avant de le nettoyer
4. Nettoyer le gril avec les ustensiles adaptés
5. Une fois que le gril a entièrement refroidi, couvrir avec la housse de protection adaptée



CONSEIL: Afin de brûler la graisse restante, laissez le gril avec couvercle fermé pendant cinq minutes au niveau maximum.

Entretien et nettoyage réguliers

ENTRETIEN

Un gril fonctionnant parfaitement est un gril entretenu régulièrement. Vérifiez au moins deux fois par an toutes les parties alimentées au gaz, à fortiori quand le gril est rangé ou n'a pas été utilisé pendant longtemps. Enlevez les salissures et autres insectes (p. ex. les araignées) qui peuvent obstruer les tuyaux du brûleur et gêner le bon fonctionnement du gril ou entraîner une inflammation dangereuse du gaz à l'extérieur du brûleur. Vérifiez obligatoirement la présence de ces salissures si vous n'avez pas utilisé le gril depuis plus de 30 jours. Le cas échéant, nettoyez les orifices du tube de Venturi ou le brûleur.

Avant d'allumer un gril non utilisé depuis longtemps, nous vous conseillons de vérifier l'étanchéité de toutes les parties alimentées au gaz.

Pour éviter les dommages liés à la corrosion, huiler toutes les parties en métal avant de ranger l'appareil pour une longue période. Après une longue période de non-utilisation et au moins une fois pendant la saison du gril, nous vous conseillons de vérifier que le tuyau de gaz n'est pas déchiré, fissuré et endommagé. Un tuyau de gaz endommagé doit être immédiatement remplacé.

Contrôlez de temps en temps le bon serrage des vis, si vous déplacez fréquemment votre gril sur un terrain en pente. Pour prolonger la durée de vie de votre gril, nous vous recommandons de protéger votre appareil en utilisant aussi une housse adaptée. Cet accessoire est disponible dans n'importe quel point de vente.

ATTENTION: Fermer immédiatement l'arrivée du gaz si des flammes sortent de la zone du brûleur. Ne jamais essayer d'éteindre avec de l'eau ! Identifier les causes du problème uniquement après que le gril a refroidi.

NETTOYAGE
Pour un usage optimal, il est impératif de nettoyer votre gril régulièrement et en respectant les consignes.

CONSEIL: Laissez sécher le gril entièrement après l'avoir nettoyé avec des produits d'entretien. Pour accélérer le nettoyage, vous pouvez allumer le gril pendant quelques minutes avec le couvercle ouvert et sur le niveau maximal.

Grille/Plaque
Pour nettoyer la grille en fonte et la plaque, utilisez une brosse pour gril en laiton (pas de brosse en acier !). Les grilles ont une couche en émail qui peut s'abimer si vous ne la nettoyez pas correctement. De la corrosion peut ensuite apparaître. Le gril comporte deux parties, ce qui permet de le manipuler facilement pendant le nettoyage.

Système de direction de la chaleur HLS®
Les deux parties du système HLS® sont très simples à nettoyer. Enlevez les deux parties du système et les nettoyez séparément avec un produit nettoyant ou de l'eau savonneuse. Brossez brièvement les deux parties du HLS® en utilisant une brosse en laiton (si possible après chaque utilisation du gril).

Dispositif de récupération des graisses
Il est conseillé de nettoyer le bac récupérateur (sous le gril) à intervalles réguliers (système de récupération des graisses en 3 parties, y compris la suspension de la récupération et le dépôt rond de récupération des graisses).

Réflecteur de chaleur dans le couvercle
Nettoyez le réflecteur de chaleur avec un nettoyant/produit dégraissant ou avec de l'eau savonneuse (si possible après chaque utilisation du gril). Un réflecteur nettoyé permet d'utiliser le gril de manière optimale.

Boule
Le couvercle et la partie supérieure sont en émail et doivent être nettoyés avec les produits adaptés.

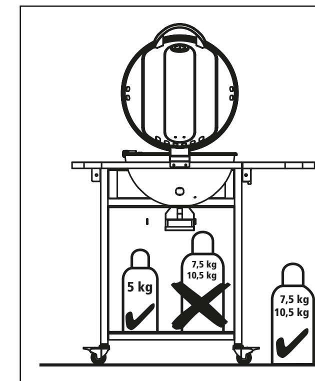
Chariot et console
Le chariot et la console sont laqués avec une poudre et peuvent être nettoyés avec les produits adaptés.

ATTENTION: Les parties étiquetées ne doivent pas être nettoyées avec des ustensiles de grattage (brosses, laine d'acier, éponges à récurer). Il est aussi conseillé de ne pas utiliser de produits nettoyants puissants.

Bouteille de gaz

Ce grill est fabriqué pour être utilisé avec des bouteilles de gaz (d'un poids de remplissage de 5 kg à 11.0 kg) avec un réducteur de pression adapté.
CH/D/A: I_3 B/P (50 mbar)
DK/B/NL: I_3 B/P (30 mbar)

ATTENTION: Lors de l'utilisation du gril, seules des bouteilles de gaz d'une capacité max. de 5 kg doivent être mises sur le bas du gril. Les bouteilles de gaz de plus grande capacité doivent être installées à côté du gril et ce, pendant l'utilisation et jusqu'au refroidissement de la cuve. Le raccord ou le remplacement de la bouteille doit toujours être effectué dans un lieu bien aéré, à l'écart des flammes ouvertes, des étincelles ou des sources de chaleur. Observez et respectez les règlements de sécurité appliqués sur les bouteilles de gaz utilisées.



Tuyau à gaz

L'appareil doit être utilisé avec un tuyau adapté pour le butane et le propane. Ce dernier ne doit pas mesurer plus de 1.50 m. Il doit être remplacé en cas de dommages ou de fissures ou lorsque les règlements nationaux l'exigent. Ne pas tirer ou tordre le tuyau. Maintenir à l'écart des pièces susceptibles de devenir brûlantes.
Vérifiez si le tuyau se déroule normalement, sans torsion ni traction.
Raccord du tuyau: pour raccorder le tuyau à l'appareil, serrez l'écrou du tuyau avec une clé adaptée mais pas trop fort: Utilisez une clé plate SW 17.

Conditions de garantie

En cas de défauts relatifs aux pièces ainsi qu'à la qualité de fabrication et de traitement, l'importateur prend en charge la garantie pour la période de 24 mois à compter de la date d'achat (date de la facture).Pour les dommages à l'émail, la garantie ne s'applique qu'aux nouveaux appareils inutilisés.

Elle ne peut être garantie à 100% qu'au cours du délai de déclaration de 30 jours à partir de date d'achat.

Gardez bien la facture ou le reçu. Les bénéfices de la garantie ne peuvent être fait valoir qu'ensemble avec le reçu d'achat à point de vente.

Les points suivants ne sont pas considérés comme cas de garantie:

Dommages ou défauts:
- Par une installation inappropriée, mauvaise utilisation, négligence ou dommages d'entretien
- Par des modifications, une utilisation désaffectée ou endommagement délibéré
- Par un travail de maintenance et réparation non-effectué, insuffisant ou incorrecte

- Par l'usure lors d'un usage commercial (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)
- Par force majeure
- Qui se sont produits lors de transport

Signes d'abrasion et d'usure:
- Usure normale
- Changement de la couleur ainsi que formation de corrosion et points de rouille par des intempéries ou utilisation inappropriée de produits chimiques
- Inégalités, défauts minimales et différences de couleur minimales de l'émaillage



ATTENTION: Si votre gril à gaz doit être renvoyé à point de vente pour des travaux de réparation ou des services de garantie, enlevez avant absolument la bouteille de gaz.

Distribution

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières

Emplacement du numéro de série

Le numéro de série se trouve à l'intérieur de la tablette latérale.

Informations techniques

Artikel-Nr. | Réf	753666300000	
Farbe | Couleur	schwarz | noir	
Butane, propane or their mixtures Leistung: 7.3 kW	I3B/P (50 mbar) Ø Verbrauch: 531 g/h	CH AT DE
Butane, propane or their mixtures Puissance: 7.3 kW	I3B/P (50 mbar) Débit Nominal: 531 g/h	CH AT DE

Dépannage

Avant de manipuler votre gril, fermez systématiquement la bouteille de gaz et désactivez tous les boutons de réglage du gaz. Le gril doit avoir refroidi. Manipuler un appareil branché peut entraîner des blessures ou endommager le matériel.

Problèmes	Solutions possibles
Aucune flamme	• Contrôlez les raccordements du tuyau et du régulateur de pression aux endroits non étanches (voir chapitre «Contrôle de l'étanchéité») • Contrôlez que l'arrivée de gaz de la bouteille est ouverte • Vérifiez que la bouteille contient une quantité suffisante de gaz • Réduisez l'écart entre l'électrode et le brûleur (env. 5 mm)
Aucune étincelle	**Allumage électrique (avec pile)** • Contrôlez que la pile est bien insérée • Vérifiez que les câbles d'allumage sont intacts et branchés **Allumage piezo (bouton rouge)** • Vérifiez que les câbles d'allumage sont intacts et branchés **Allumage intégré (dans le bouton de réglage du gaz)** • Vérifiez que les câbles d'allumage sont intacts et branchés
La graisse s'enflamme	• Nettoyez les endroits où la graisse s'est enflammée après que le gril a refroidi
Chaleur irrégulière	• Contrôler et utiliser la position HLS® conformément aux instructions de montage (page 42)

Contactez le service-clients de votre point de vente si vous n'arrivez pas à régler votre problème avec les solutions indiquées ci-dessus.

Istruzione per l'uso

Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso attenendovi a tutte le indicazioni di sicurezza. L'inosservanza degli avvisi di pericolo, delle avvertenze e delle misure precauzionali contenute in queste istruzioni per l'uso può provocare danni a persone o cose L'istruzione per l'uso contiene informazioni importanti in riguardo alla sicurezza, funzione e manutenzione della macchina. Conservare queste instruzioni per l'uso in un luogo sicuro.

Importante

- Vi preghiamo di non modificare la macchina. Qualunque modificazione potrebbe risultare pericolosa e dannosa. Nel caso si sospetti un malfunzionamento, vi preghiamo di dirigervi al vostro punto di vendita.
- Prima di usare il barbecue avete bisogno di conoscere esattamente la sua accensione. Bambini non possono utilizzare il barbecue.
- Leggere attentamente le avvertenze di montaggio nell'istruzione di assemblaggio. Un montaggio improprio può avere conseguenze serie e pericolose.
- Il «controllo di tenuta» va eseguito prima della messa in funzione e dopo ogni cambio della bombola del gas.
- Il «controllo di tenuta» va eseguito anche quando la griglia è stata montata direttamente dal rivenditore.

Consigli per la vostra sicurezza

- Utilizzate il barbecue solo all'aperto e mai in ambienti chiusi.
- Usate il vostro barbecue soltanto su un terreno o pavimento solido e sicuro.
- Non posizionate liquidi e materiali infiammabili nelle vicinanze del barbecue (distanza minima: 1 m). Tale distanza di sicurezza va rispettata (anche dal muro esterno dell'abitazione / tende da sole, ecc.).
- Badate e seguite sempre le prescrizioni di sicurezza che si trovano sulle bombole di gas che usate.
- Il tubo flessibile del gas dev'essere privo di pieghe, danni o crepature. **In caso di qualunque sospetto su parti o raccordi non ermetici, difettosi o usurati, si consiglia di sostituire immediatamente il tubo flessibile del gas.**
- Non accendere mai il barbecue a coperchio chiuso.
- Durante l'uso non lasciare mai il barbecue senza alcuna sorveglianza attorno.
- Vi preghiamo di non inchinarvi mai sopra la vasca grill durante l'uso del barbecue o mentre si sta raffreddando.
- Non spostate mai il vostro barbecue mentre si trova in funzione. Le rotelle sterzanti vanno sempre bloccate (se disponibili).

ATTENZIONE: Parti del barbecue possono raggiungere temperature elevate con rischio di scottatura. Perciò lasciate sempre il barbecue fuori di portata per bambini piccoli o animali. Usare sempre guanti di protezione, per il contatto con parti calde o scottanti.

- Dopo la cottura e prima di sostituire la bombola del gas, chiudete l'alimentazione del gas sulla bombola e portate sempre la manopola di regolazione del gas in posizione «OFF».

IMPORTANTE: Durante il cambio della bombola di gas non ci devono essere possibili fonti di fuoco attorno o nelle vicinanze.

- Pulite regolarmente il fondo del corpo sferico del barbecue per evitare fiamme concentrate causate dal grasso bruciato.
- Se il barbecue non viene utilizzato, vi consigliamo di coprirlo, dopo essere completamente raffreddato, con una calotta di protezione contro gli influssi dell'ambiente. Le apposite calotte di protezione si trovano presso il vostro punto di vendita.
- Se il barbecue deve svernare in un locale o ambiente chiuso, è necessario di togliere la bombola di gas. La bombola deve sempre essere depositata all'aria aperta in un posto ben ventilato, dove non è accessibile ai bambini.
- Cambiate il tubo flessibile del gas e il regolatore di pressione gas ogni 2 – 3 anni.
- Le bombole del gas di ricambio devono essere immagazzinate ad almeno 3 m di distanza dal barbecue.
- Non utilizzate mai carbone di legna o liquidi combustibili per il funzionamento del barbecue.
- Non utilizzate il barbecue in caso di vento forte.
- Utilizzate il barbecue solo su una base piana.

ATTENZIONE: L'alimentazione del gas va immediatamente interrotta qualora comparissero fiamme al di fuori dell'area del bruciatore. Non spegnere mai con acqua tali eventuali fiamme. Lasciar raffreddare la griglia prima di accertare le cause del problema.

Prova della tenuta

AVVERTENZA: Durante la prova della tenuta non si devono trovare alcune fonti d'accensione nelle vicinanze. Non utilizzare fonti d'accensione e non fumare durante la prova della tenuta. Non verificare mai le perdite di gas con una fiamma aperta! Controllare sempre le perdite all'aperto. Rispettate i seguenti passi:

1. La manopola di regolazione del gas deve trovarsi in posizione «OFF».
2. Aprire il rubinetto della bombola e spruzzare lo spray rilevatore di fughe su tutti i componenti che trasportano il gas (raccordo della bombola / pressostato / tubo flessibile / ingresso gas / raccordo sulla valvola). In alternativa è possibile utilizzare una soluzione di sapone composta al 50% da sapone liquido e al 50% da acqua.
3. Eventuali bolle della soluzione di sapone indicano la presenza di perdite.
   IMPORTANTE: Il grill può essere utilizzato solo dopo aver eliminato tutte le perdite. Chiudere la bombola del gas. **Chiudere il rubinetto del gas sulla bombola.**
4. Eliminare le perdite avvitando o sostituendo i collegamenti o i pezzi difettosi.
5. Ripetere i passaggi 1 a 3.
6. Non riparate le fessure, ma cambiate/sostituite subito il tubo del gas e/o il regolatore di pressione.

IMPORTANTE: eseguire una prova della tenuta dopo ogni sostituzione della bombola del gas e all'inizio della stagione del barbecue. Effettuare questa operazione anche nel caso in cui la griglia non sia stata utilizzata per un periodo prolungato (ca. 30 giorni).

Prima dell'utilizzo della griglia o dell'inizio della stagione

1. Pulire tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Controllare tutti i componenti attraverso cui scorre il gas come descritto al capitolo: «Prova della tenuta». Procedere anche nel caso in cui il barbecue sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Riscaldare il grill sferico a gas per 20 – 25 minuti al massimo livello.
   Mettete in marcia il vostro barbecue secondo il capitolo «istruzione per l'accensione».



SUGGERIMENTO: Prima dell'accensione, familiarizzate con le posizioni del sistema di conduzione del calore®. Le relative spiegazioni sono riportate a pagina 33.

Istruzioni per l'accensione del barbecue

Prima dell'accensione leggete attentamente l'intero manuale d'uso.

1. Assicurarsi che tutti i raccordi tra il tubo flessibile, il pressostato e la bombola del gas siano ben serrati e a tenuta.
2. Aprire il coperchio del grill.

    **ATTENZIONE:** Non accendere mai il grill a coperchio chiuso.

3. Portate la manopola di regolazione del gas in posizione «OFF».
4. Aprite l'alimentazione del gas sulla bombola.
5. Ruotate lentamente la manopola di regolazione del gas tenendola premuta fino al livello massimo.
6. Se il gas non si accende entro 5 secondi, portate la manopola di regolazione del gas in posizione OFF. Attendete almeno 2 minuti. Quindi ripetete il punto 5.
7. Se non è possibile mettere in funzione il barbecue dopo 3 tentativi, verificate le cause come descritto nel capitolo «Eliminazione dei guasti» a pagina 41.
8. Per spegnere il barbecue, ruotate la manopola di regolazione del gas in posizione «OFF» tenendola premuta e chiudere l'alimentazione del gas.

Utilizzo corretto del sistema di conduzione del calore HLS®

Questa sezione del manuale d'uso illustra il corretto utilizzo del sistema di conduzione del calore HLS® brevettato del Gomera HLS®, al fine di ottenere un risultato di cottura ottimale.

Prima della cottura

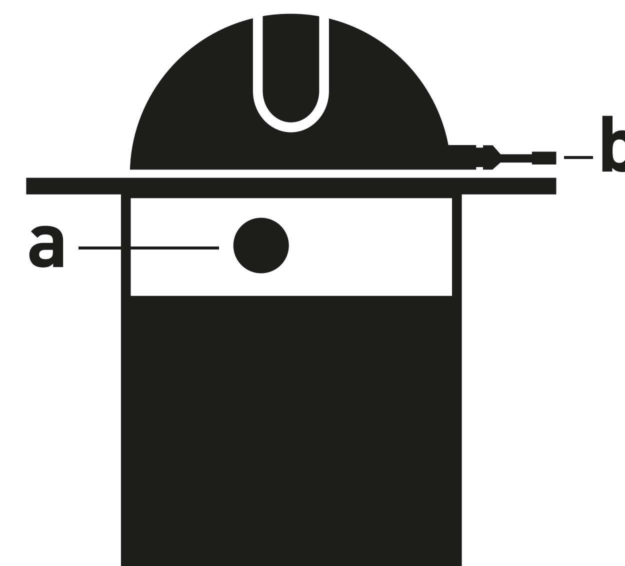
Per portare la griglia in ghisa a temperatura, è necessario preriscaldare sempre il barbecue per circa 10 – 15 minuti nella posizione diretta. La griglia rovente conferisce ai vostri alimenti le perfette strisce da cottura a grill.



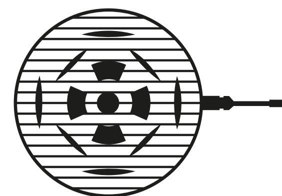
IMPORTANTE: Prima della messa in funzione, controllate la posizione del sistema di conduzione del calore. La parte inferiore deve trovarsi in tutti e tre i bottoni di fissaggio (non deve più ruotare).

Durante la cottura

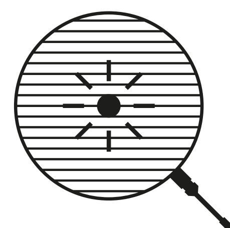
Il barbecue a gas Gomera HLS® dispone di due diverse impostazioni di base. La regolazione dell'alimentazione del gas (a) determina il calore del bruciatore, quindi la temperatura interna al barbecue. Inoltre, con la leva di comando HLS® potete selezionare (b) il calore diretto o indiretto. Il calore diretto o indiretto è importante a seconda che vogliate arrostire una bistecca o cucinare una pizza (ulteriori informazioni sono riportate nella tabella delle applicazioni). La leva di comando HLS® (b), che può essere regolata anche mentre arrostite o cuocete (sollevare leggermente il coperchio), assicura un risultato di cottura perfetto con ogni tipo di alimento.



La leva di comando HLS® (b) vi consente di selezionare il calore diretto o indiretto. In qualsiasi momento avete la possibilità di impostare un livello intermedio (Favourite) secondo il vostro gusto personale.



Impostazione «DIRECT»
Con questa impostazione viene fornito il calore diretto massimo per gli alimenti da grigliare. Selezionate il calore diretto se volete grigliare salsicce, cotolette e hamburger o arrostire la carne affinché risulti croccante. In Argentina e negli USA si preferisce utilizzare il calore diretto massimo per cuocere le bistecche. Il calore si distribuisce uniformemente sull'intera superficie del barbecue e la griglia in ghisa riscaldata conferisce alla carne le tipiche strisce da cottura a grill. Il cibo da grigliare deve essere cotto regolarmente per ottenere un gradevole quadrettatura. Potete lasciare aperto o chiuso il coperchio durante l'uso. Per ridurre i tempi di cottura è possibile chiudere il coperchio. È importante girare il cibo che state grigliando, poiché il calore proviene principalmente da sotto.

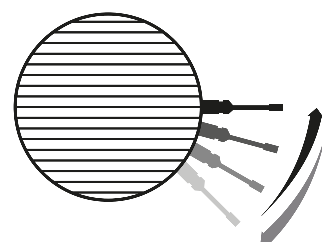


Impostazione «INDIRECT»
Questo livello assicura il calore indiretto massimo all'interno del barbecue, simile all'effetto che si ottiene nel forno ventilato. Usate il calore indiretto per pizza, pane e grossi tagli di carne.



SUGGERIMENTO: Per un risultato di cottura ottimale, dovreste utilizzare una teglia per pizza o una piastra refrattaria per pizza. Per i tagli di carne più grossi (pollo, arrosto ecc…) consigliamo i porta aromi (non inclusi nella fornitura)

Il calore apportato può essere modificato attraverso l'alimentazione del gas (a). La distribuzione uniforme del calore nel corpo sferico assicura una preparazione estremamente accurata degli alimenti. Tuttavia, occorre tenere assolutamente presente che in caso di calore indiretto il coperchio deve restare sempre chiuso.

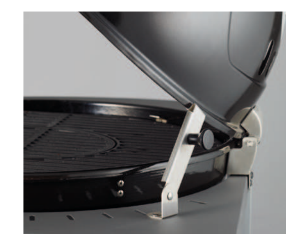


Impostazione «FAVOURITE»
Volete cuocere lentamente a bassa temperatura un grosso trancio di carne, conferendo esternamente un «crispy finish»? Nessun problema. La leva di comando HLS® (b) può essere regolata secondo le vostre esigenze individuali. Inoltre potete modificare e adeguare senza problemi l'impostazione durante la cottura. In questo modo, il nostro sistema di conduzione del calore brevettato vi consente una preparazione ottimale che soddisfa pienamente le vostre aspettative personali.

Tabella delle applicazioni
Di seguito riportiamo una serie di alimenti e metodi di preparazione che si prestano al calore diretto (impostazione «Direct») o indiretto (impostazione «Indirect»).

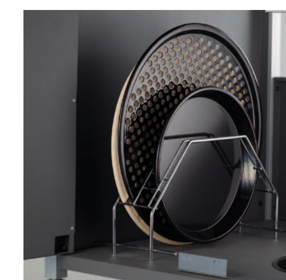
Metodo di preparazione (Applicazione)	Posizione del sistema HLS® (Impostazione)	Alimento da grigliare (Selezione)
Arrostire Grigliare (calore diretto)		Bistecche e cotolette Salsicce da arrostire e cervelat Hamburger Petto di pollo Gamberetti giganti Pesce intero e filetto Verdure Funghi
Cuocere Cuocere bene a fuoco lento (calore indiretto)		Pizza e torte flambé Pane Dolci e torte dolci e/o salate Gratin e soufflé Arrosto / pollo (Maiale, vitello, manzo) Cosciotto d'agnello Pesce al cartoccio

Un risultato di cottura perfetto si ottiene utilizzando la leva di comando HLS® (b) anche durante la cottura per regolare l'apporto di calore. Sperimentate le varie impostazioni e scegliete la vostra posizione preferita. Per ridurre gli incendi di grassi durante la preparazione di alimenti da grigliare succosi o ben marinati, utilizzate la piastra per grigliare fornita in dotazione. Per limitare la bruciatura delle parti grasse, quando si grigliano cibi molto marinati o succosi, usate la piastra inclusa o i porta aromi disponibili.



Gancio per coperchio

Per l'utilizzo con calore diretto viene fornito un gancio per coperchio, attraverso cui poter fissare il coperchio nella posizione semiaperta.



Portaccessori

Il portaccessori permette di conservare facilmente i diversi accessori di sistema opzionali HLS®.

Tabella degli alimenti

Di seguito riportiamo la nostra tabella degli alimenti che fornisce indicazioni per quanto riguarda l'impostazione HLS®, l'apporto di calore e la preparazione per vari tipi di pietanze.

Cibo	Variante	Posizione HLS®	Accessorio consigliato	Temperatura consigliata Impostazione 1)
Pizza, Focaccia, torta flambé	Pasta fresca		Teglia per pizza 2) Pietra refrattaria per pizza 2)	high
Pizza, Focaccia, torta flambé	Pasta pronta non congelata			
Pizza, Focaccia, torta flambé	Pasta congelata		Teglia per pizza 2)	
Dolci Torte dolci e/o salate Stuzzichini Cornetto al prosciutto Torta al formaggio			Teglia per pizza 2) Pietra refrattaria per pizza 2)	low / medium
Arrosto			Porta aromi 2) Supperto per arrosto 2)	low
Pollo intero Coscia di pollo/ Ala di pollo			Porta aromi 2) Supperto per arrosto 2)	low
Verdure	Tagliate in modo grossolano		Griglia in ghisa	medium / high
	Spiedo (immergere in acqua gli spiedini di legno)			
Patate al cartoccio Pannocchia di granoturco			Griglia in ghisa	medium
Pesce	al cartoccio		Griglia in ghisa	low / medium
	Tappetino griglia 2)		Griglia in ghisa Porta aromi 2)	low / medium
Salsiccia da arrostire/ cervelat Carne scottata: Manzo, Cotoletta Hamburger Petto di pollo Vitello, maiale			Griglia in ghisa	medium / high

1) Posizione manopola di regolazione del gas: high = livello massimo / medium = livello medio / low = livello minimo
2) Accessorio per grigliare opzionale

Le posizioni e le temperature specificate forniscono un'indicazione sulla possibile modalità di preparazione. Posizionare l'accessorio per grigliare direttamente sulla griglia in ghisa.

Tabella delle temperature

Inoltre: conoscete la temperatura interna per la carne cotta alla griglia? La tabella seguente vi aiuta a trovare la temperatura perfetta in base all'alimento da grigliare.

Tipo di carne	Ben cotta	Rosa	Al sangue	Molto al sangue
Manzo	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Vitello	75°C – 80°C	72°C		
Agnello	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Maiale	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Pollame	82°C – 85°C			
Cavallo	65°C – 70°C	52°C – 58°C		

Dopo la cottura

Dopo l'utilizzo del vostro barbecue a gas accertatevi che l'alimentazione del gas sulla bombola e sul bruciatore sia chiusa. A tale proposito seguite i seguenti passaggi:

1. Chiudete l'alimentazione del gas sulla bombola.
2. Portate la manopola di regolazione del gas del bruciatore su «OFF» tenendola premuta.
3. Lasciate raffreddare completamente il barbecue a gas prima di iniziare la pulizia.
4. Pulite il barbecue con gli appositi utensili.
5. Coprite il barbecue con la copertura protettiva adeguata dopo che si è completamente raffreddato.



SUGGERIMENTO: Per eliminare il grasso rimanente lasciate cuocere i cibi con il coperchio chiuso per cinque minuti alla temperatura massima.

Manutenzione e pulizia a intervalli regolari

MANUTENZIONE

Per garantire un funzionamento perfetto, il barbecue deve essere controllato e pulito regolarmente. Tutti i componenti che conducono gas devono essere controllati almeno due volte all'anno e comunque ogni volta che il barbecue resta immagazzinato o inutilizzato per un lungo periodo. I residui di sporco o gli insetti, come per esempio i ragni, possono causare intasamenti che devono essere obbligatoriamente rimossi prima dell'uso. Per esempio, gli ugelli dei tubi del bruciatore possono essere intasati dalle tele dei ragni; ciò può ridurre la potenza del barbecue o causare una pericolosa accensione del gas all'esterno del bruciatore. Se il barbecue non viene utilizzato per più di 30 giorni, è assolutamente necessario controllare la presenza di tali impurità. All'occorrenza, pulire le aperture del tubo Venturi o il bruciatore.

Se non utilizzate il barbecue per un periodo prolungato, prima di riutilizzarlo dovreste verificare la tenuta di tutti i componenti che conducono gas.

Per evitare danni causati dalla corrosione, tutte le parti metalliche dovrebbero essere oleate prima di un magazzinaggio prolungato. Dopo un magazzinaggio prolungato e almeno una volta durante la stagione, verificare se il flessibile del gas presenta crepe, pieghe e altri danni. Un tubo flessibile danneggiato deve essere immediatamente sostituito.

Se il barbecue viene spostato spesso su una base non piana, di tanto in tanto è necessario controllare se tutte le viti sono serrate. Per prolungare la durata di vita del vostro barbecue consigliamo di proteggerlo anche con un telo di copertura che può essere acquistato in qualsiasi punto vendita.

ATTENZIONE: In presenza di fiamme esterne alla zona del bruciatore, l'alimentazione del gas deve essere immediatamente chiusa. Non tentare mai di spegnere le fiamme con l'acqua! Attendere che il barbecue si sia raffreddato e accertare le cause precise.

PULIZIA

Per un risultato di cottura ottimale è indispensabile pulire il barbecue in modo regolare e adeguato.

SUGGERIMENTO: Se per la manutenzione si utilizza un detergente, dovete fare asciugare completamente il barbecue al termine della pulizia. Per accelerare l'asciugatura, potete accendere il barbecue e tenerlo alla temperatura massima per alcuni minuti con il coperchio aperto.

Griglia/piastra per grigliare

Per la pulizia della griglia in ghisa e la piastra per grigliare utilizzate una spazzola per griglie con setole in ottone (non setole in acciaio!). Le griglie sono rivestite con uno strato di smalto che può essere danneggiato in caso di pulizia inadeguata, il che può causare corrosione. La griglia si compone di due parti facili da maneggiare durante la pulizia.

Sistema di conduzione del calore HLS®

La pulizia del sistema HLS® composto di due parti è estremamente facile. Rimuovere le due parti del sistema e pulirle separatamente con un detergente o con acqua saponata. Se possibile, dopo ogni cottura spazzolate brevemente le due parti del sistema HLS® con una spazzola in ottone.

Sistema di raccolta del grasso

La vaschetta di raccolta del grasso, posta sotto il barbecue, deve essere pulita regolarmente. (Sistema di raccolta del grasso in 3 parti, inclusa la sospensione della vaschetta e l'inserto rotondo per la raccolta del grasso.)

Riflettore di calore nel coperchio

Pulite il riflettore di calore con un detergente/sgrassatore o con acqua saponata possibilmente dopo ogni cottura, poiché la sua azione è ottimale con il barbecue pulito.

Corpo sferico del barbecue

Il coperchio e la parte inferiore sono smaltati e devono essere puliti con un detergente appropriato.

Telaio e mensola

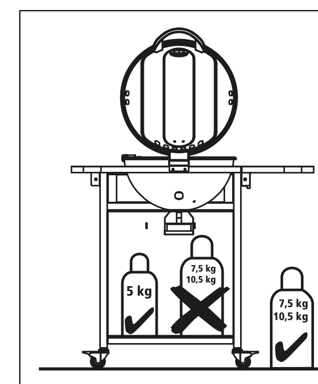
Il telaio e la mensola sono verniciati a polvere e possono essere puliti con detergenti adeguati.

ATTENZIONE: Tutte le parti che presentano scritte non devono essere pulite con utensili che graffiano (spazzole, lana d'acciaio, spugnetta abrasiva). Inoltre dovrebbero essere evitati detergenti aggressivi.

Bombola del gas

Questa griglia è destinata all'uso con bombole a gas (capacità di carico 5 kg e 11.0 kg) con un riduttore di pressione adatto.
CH/D/A: I_3 B/P (50 mbar)
DK/B/NL: I_3 B/P (30 mbar)

ATTENZIONE: Durante il funzionamento della griglia devono essere posizionate sulla base della griglia solo bombole di gas aventi un peso all'origine max di 5 kg. Le bombole di gas più grandi devono essere collocate accanto alla griglia durante l'utilizzo e fino al raffreddamento del recipiente della griglia. Eseguire il collegamento o la sostituzione della bombola sempre in un luogo ben arieggiato, lontano da fiamme, scintille o fonti di calore. Rispettate e seguite le prescrizioni di sicurezza, riportate sulle bombole del gas che utilizzerete.



Tubo del gas

L'apparecchio deve essere utilizzato con un tubo flessibile adatto all'uso di butano e propano, il quale deve avere una lunghezza massima di 1,5 m. Se il tubo flessibile è danneggiato, presenta crepe o se prescritto dalle norme nazionali, allora deve essere sostituito. Non tirare e non torcere il tubo flessibile. Tenere lontano da elementi che possono arroventarsi.Verificare che l'orientamento del tubo flessibile sia corretto, che non presenti torsioni e non sia in trazione.
Collegamento del tubo flessibile: per collegare il tubo flessibile all'apparecchio, stringete il dado del tubo con una chiave adatta, ma senza eccedere. Per questa operazione va utilizzata una chiave a forchetta sw 17.

Condizioni di garanzia

In caso di difetti di parti singole o rispetto alla qualità di produzione e lavorazione l'importatore copre la garanzia per 24 mesi dalla data di acquisto. (data dello scontrino d'acquisto).

Per difetti sullo smalto la garanzia è soltanto valida al 100% per apparecchi nuovi e senza uso durante il termine d'avviso di 30 giorno dalla data d'acquisto.

Conservate bene la vostra fattura o ricevuta. Le richieste di garanzia presso in qualsiasi punto vendita sono valide soltanto insieme alla fattura o ricevuta.

Seguenti punti non sono inclusi nella garanzia:

Danni o difetti:
- per via d'un istallazione impropria, uso erroneo o danni di manutenzione
- per via di modificazioni, l'utilizzazione per altri scopi o danni intenzionali
- dovuti ad una manutenzione o riparazione inesistente, insufficiente o impropria
- per via d'usura dovuta all'uso professionale del barbecue (in hotel, gastronomia, pubblici spettacoli ecc.)
- per forze maggiori
- sorsi durante il trasporto al vostro domicilio

Apparenze di usura o di consumo:
- Usura normale
- Cambiamento del colore come anche la formazione di corrosione o ruggine dovuti a influssi meteorologici o l'utilizzazione impropria di detergenti chimici
- Disuguaglianze, punti di difetti minimali e differenze di colore dello smalto



ATTENZIONE: In caso di dover ritornare il vostro barbecue per lavori di riparazione o prestazioni di garanzia presso in qualsiasi punto vendita, è necessario di togliere prima la bombola del gas.

Distribuzione

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières

Posizione del numero di serie

Il numero di serie è riportato all'interno del ripiano laterale.

Informazioni techniche

<table>
<tr><td>Artikel-Nr. | Réf</td><td colspan="2">753666300000</td></tr>
<tr><td>Farbe | Couleur</td><td colspan="2">schwarz | noir</td></tr>
<tr><td>Butane, propane or their mixtures
Leistung: 7.3 kW</td><td>I3B/P (50 mbar)
Ø Verbrauch: 531 g/h</td><td>CH
AT
DE</td></tr>
<tr><td>Butane, propane or their mixtures
Puissance: 7.3 kW</td><td>I3B/P (50 mbar)
Débit Nominal: 531 g/h</td><td>CH
AT
DE</td></tr>
</table>

Eliminazione dei problemi

La bombola del gas e le manopole di regolazione vanno chiuse prima di effettuare qualsiasi operazione sulla griglia. La griglia deve essere fredda. Maneggiare una griglia accesa può provocare lesioni o danni a cose.

Guasti	Possibili rimedi
Mancanza di fiamma	• Controllare che non vi siano perdite dai raccordi dei tubi flessibili e dal pressostato, come descritto nel capitolo «Controllo di tenuta». • Verificare che il rubinetto del gas sulla bombola del gas sia aperto. • Controllare che la bombola contenga gas a sufficienza. • Ridurre la distanza tra elettrodo di accensione e bruciatore (circa 5mm).
Mancanza di scintilla	**Accensione elettrica (con batteria)** • Verificare il corretto inserimento della batteria. • Assicurarsi che i cavi di accensione siano integri e inseriti. **Accensione piezoelettrica (pulsante rosso)** • Assicurarsi che i cavi di accensione siano integri e inseriti. **Accensione integrata (nella manopola di regolazione del gas)** • Assicurarsi che i cavi di accensione siano integri e inseriti.
Il grasso prende fuoco	• Lasciare raffreddare la griglia e pulire i punti in cui il grasso ha preso fuoco.
Calore irregolare	• Controllare la posizione HLS® e inserire secondo lo schema di montaggio. (Pagina 42)

Contattare il servizio clienti del proprio punto vendita se il problema non fosse risolvibile seguendo le indicazioni sopra elencate.



1x	1	10.914.001
1x	2	10.914.002
1x	3	10.914.003
1x	4	10.914.005
1x	5	10.914.006
1x	6	10.914.004
2x	7	10.914.044
1x	8	10.914.004
1x	9	10.914.004
1x	10	10.914.004
1x	11	10.914.009
1x	12	10.914.010
1x	13	10.914.011
1x	14	10.914.012
1x	15	10.914.015
1x	16	10.914.017
1x	17	10.914.016
1x	18	10.914.013
1x	19	10.914.014
1x	20	10.914.019
1x	21	10.914.021
1x	22	10.914.020
1x	23	10.914.026
1x	24	10.914.007

1x	25	10.914.008
1x	26	10.914.022
1x	27	10.914.025
1x	28	10.914.018
1x	29	10.914.038
1x	30	10.914.032
2x	31	10.914.033
1x	32	10.914.027
1x	33	10.914.028
4x	34	10.914.045
1x	35	10.914.039
1x	36	10.914.041
1x	37	10.914.040
1x	38	10.914.042

2x	39	10.914.036
2x	40	10.914.037
1x	41	10.914.030
1x	42	10.914.029
2x	43	10.914.031
1x	44	10.914.046
1x	45	10.914.047
2x	46	10.914.048
1x	47	10.914.049
1x	48	10.914.035
2x	49	10.914.023
1x	50	10.914.050
1x	51	10.914.051
1x	52	10.914.052

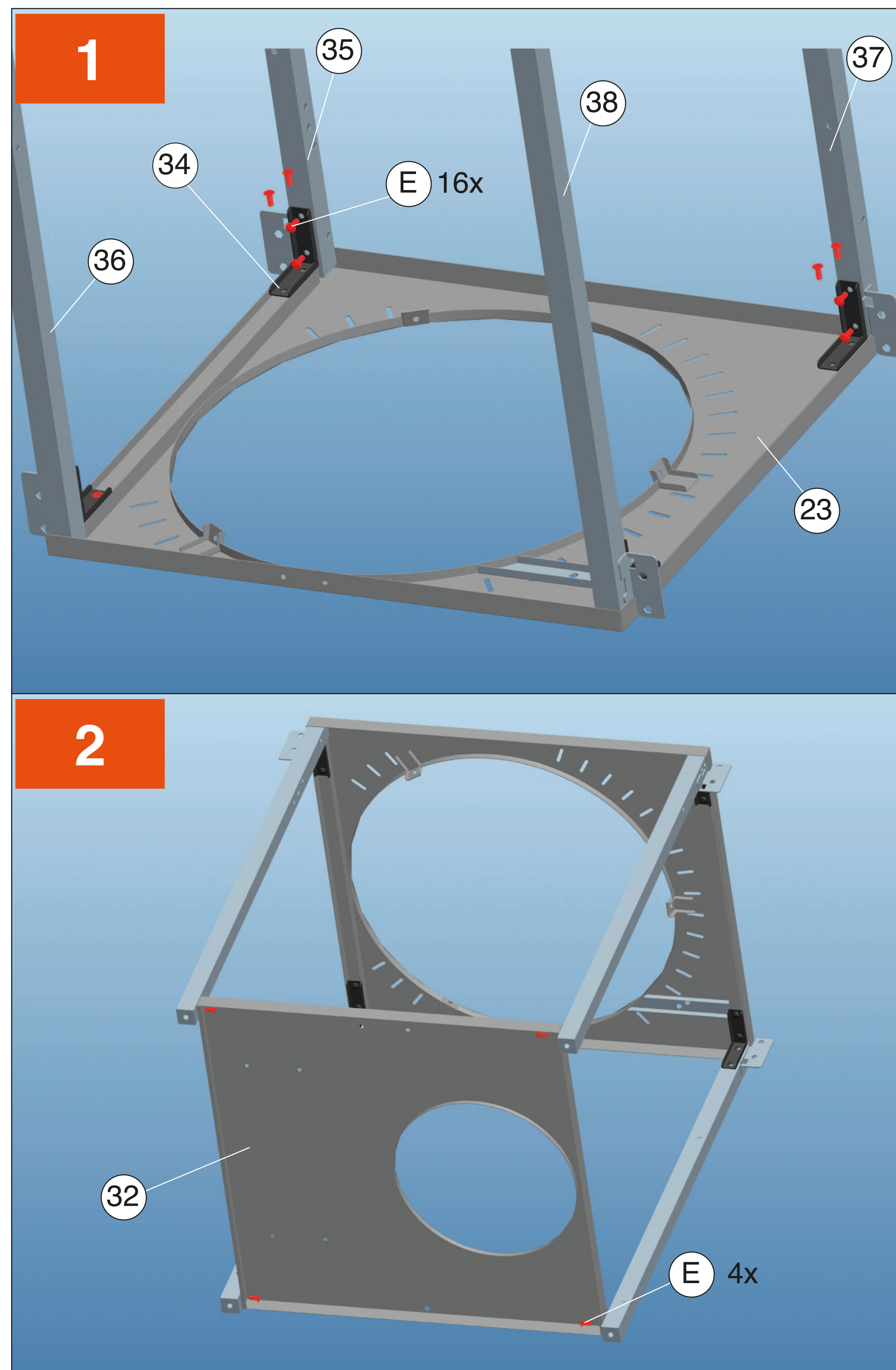
Gomera HLS®



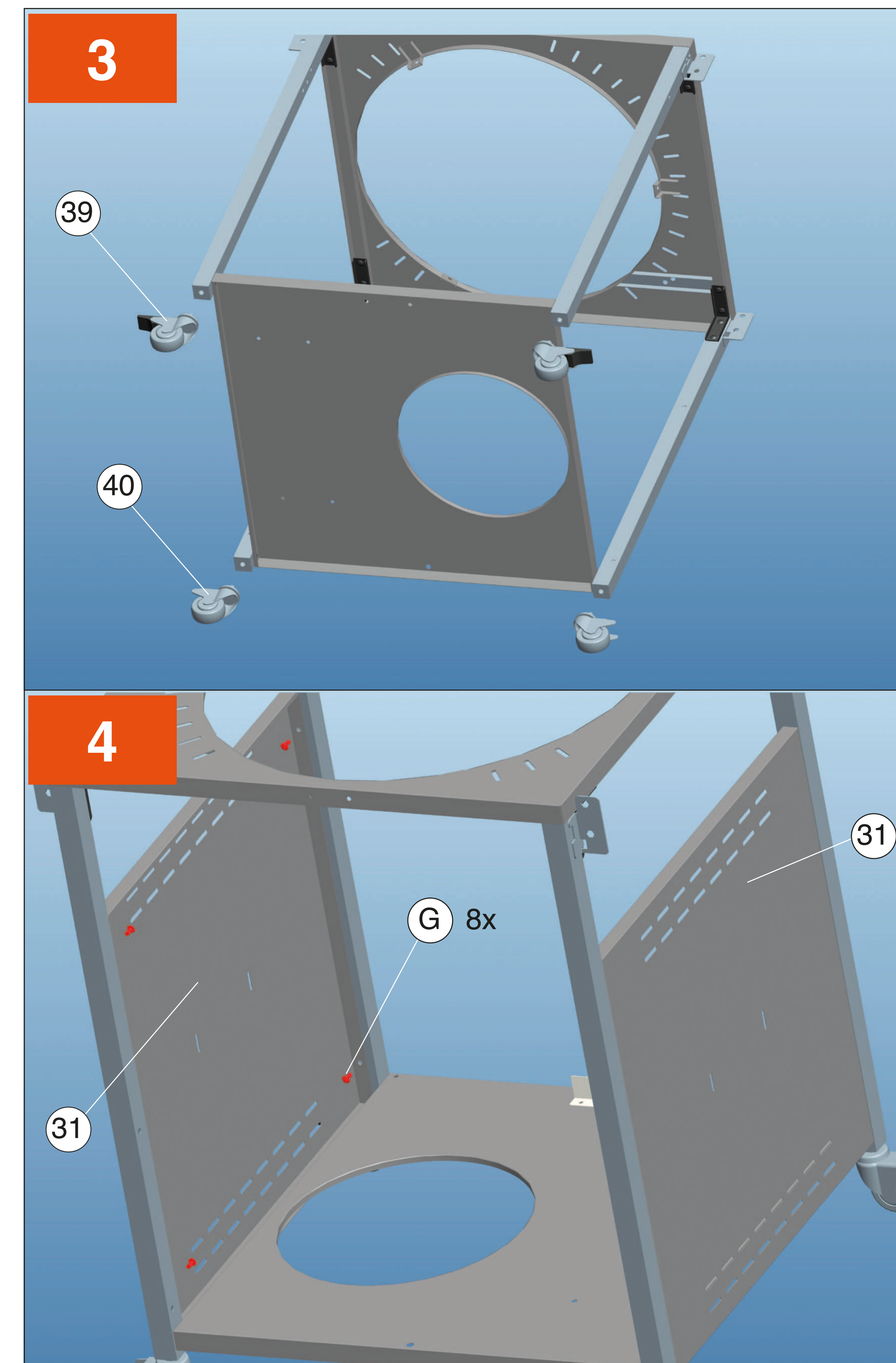
A (1x)	B (1x)	
C M6 (8x)	D M6x45 (4x)	
E M6x15 (21x)	F M6x12 (2x)	
G M5x12 (16x)	H M5x12 (5x)	I M4x10 (2x)
K M5 (2x)	L M4 (2x)	M (6x)
		N (2x)

Benötigtes Werkzeug (nicht inbegriffen)
Outil nécessaire (non compris)
Utensile necessario (non incluso)

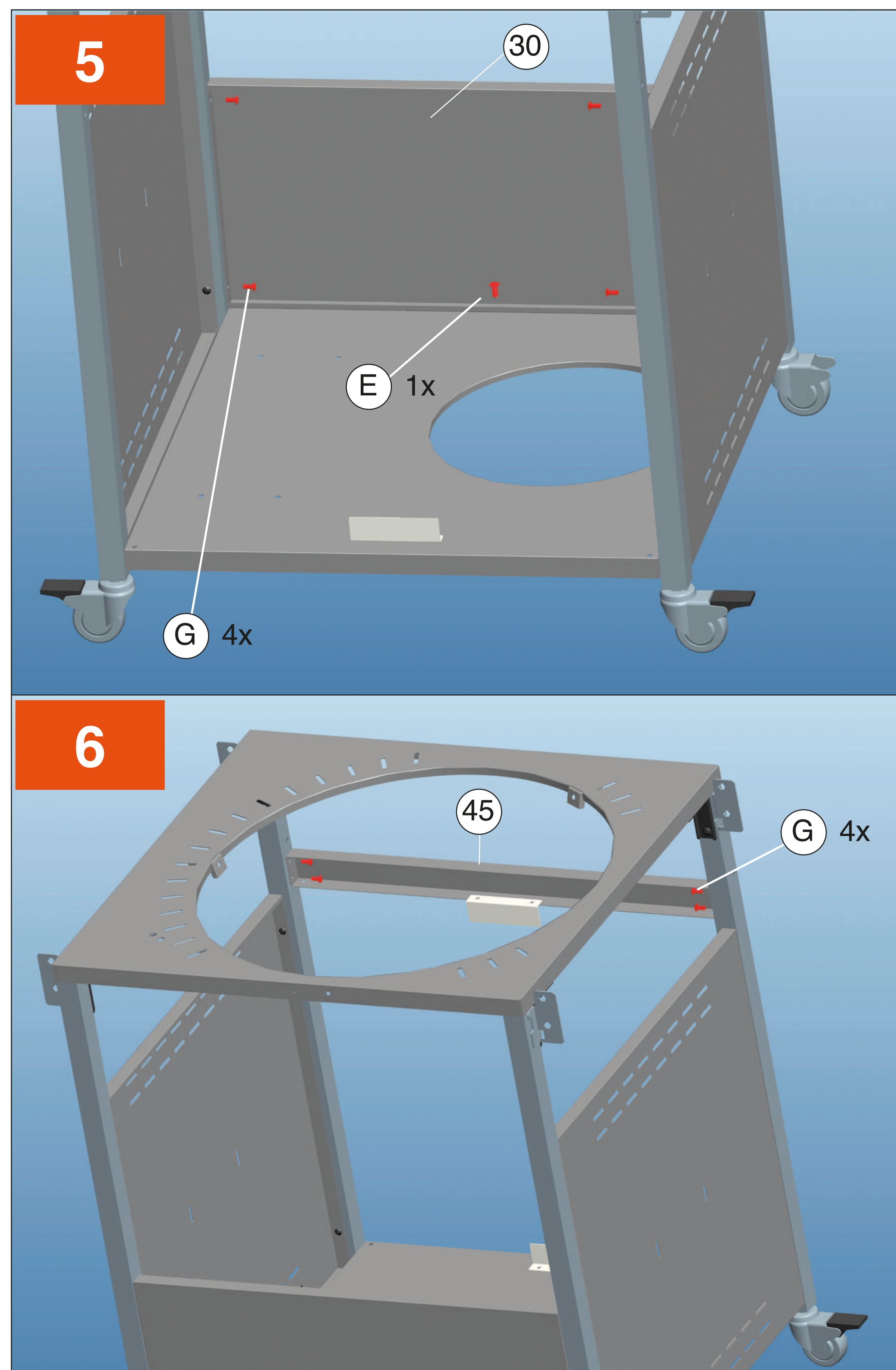



1
35
37
38
34
E 16x
36
23
2
32
E 4x



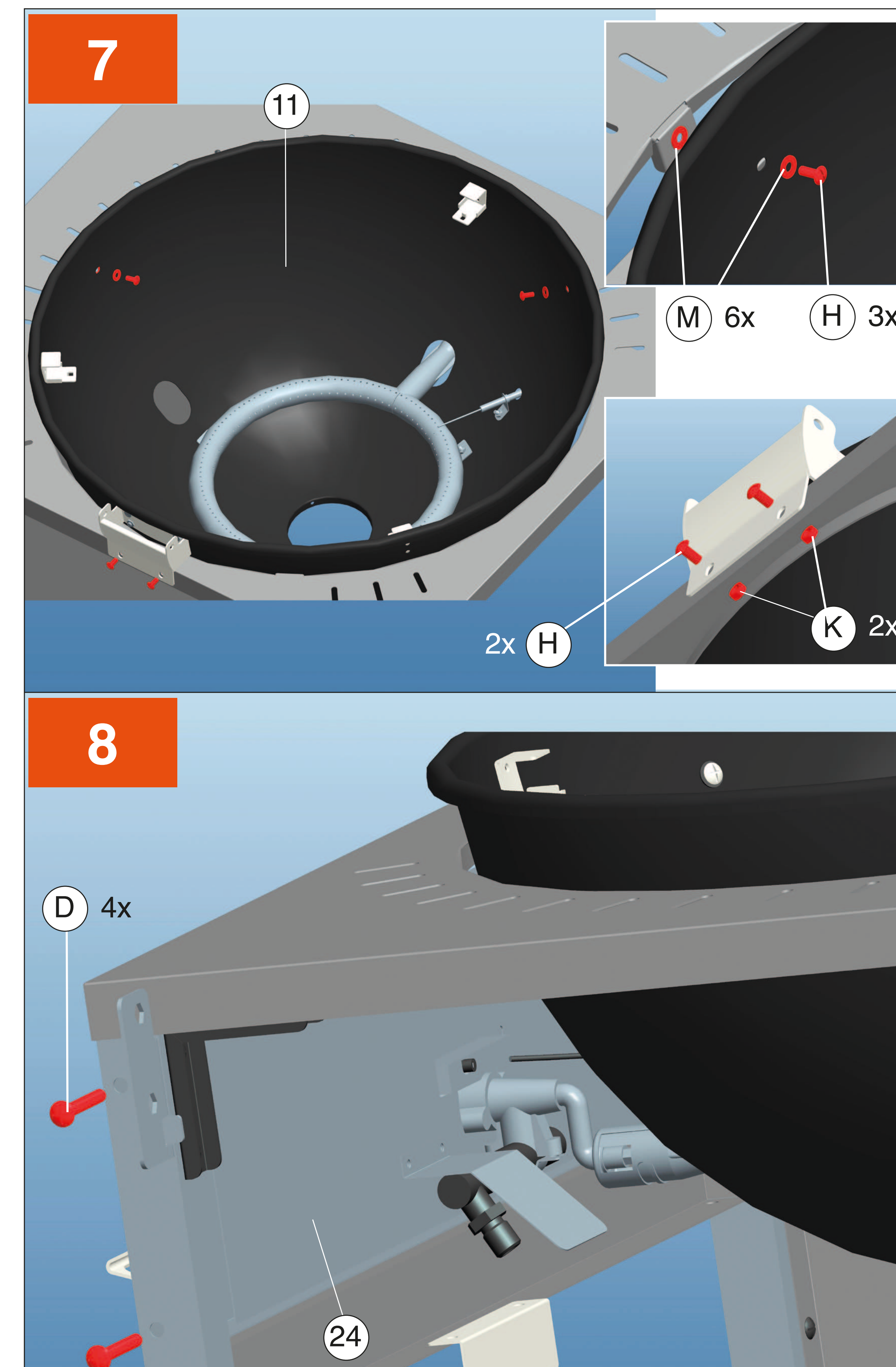

3
39
40
4
31
G 8x
31



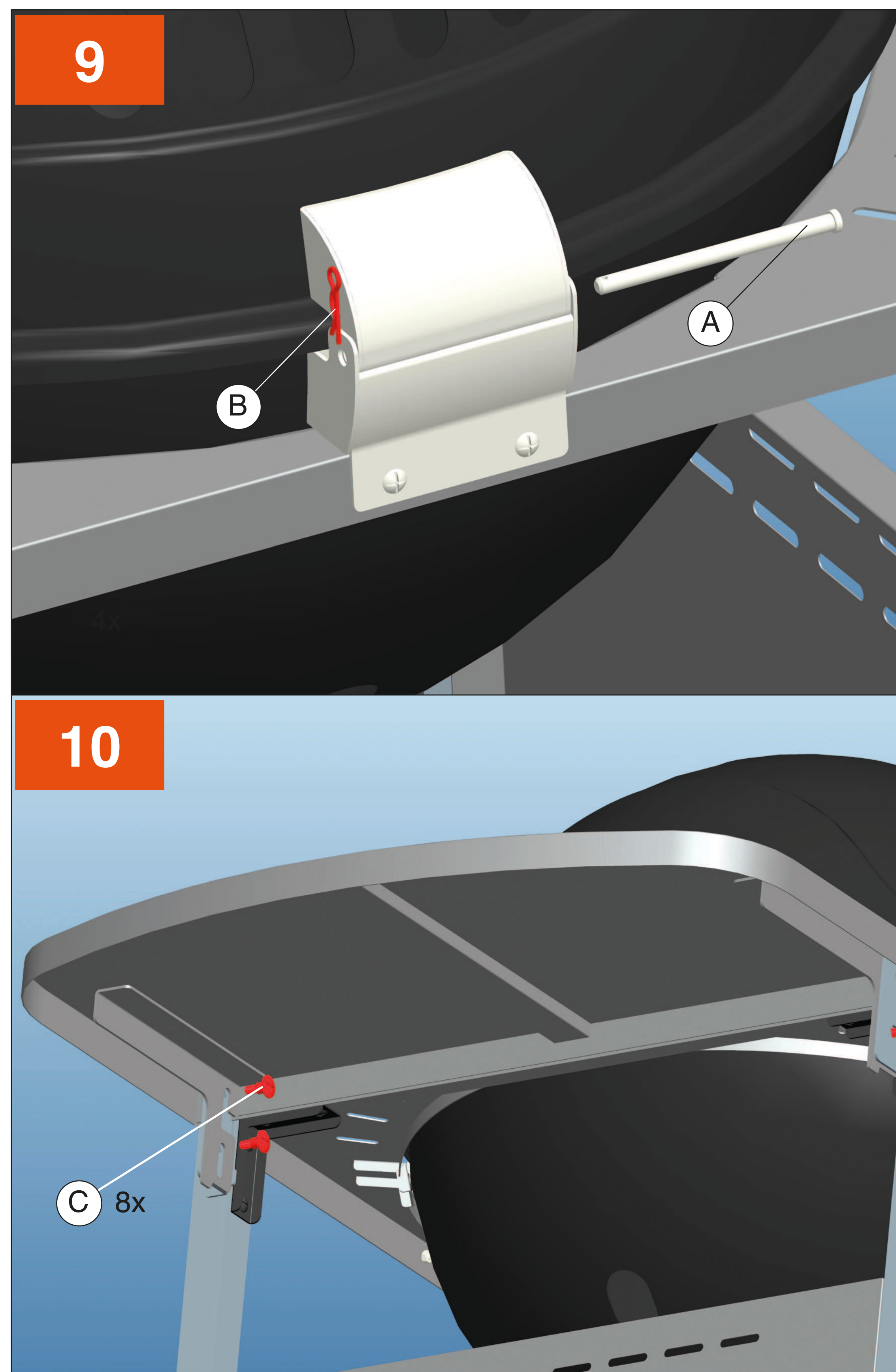




Gomera HLS®

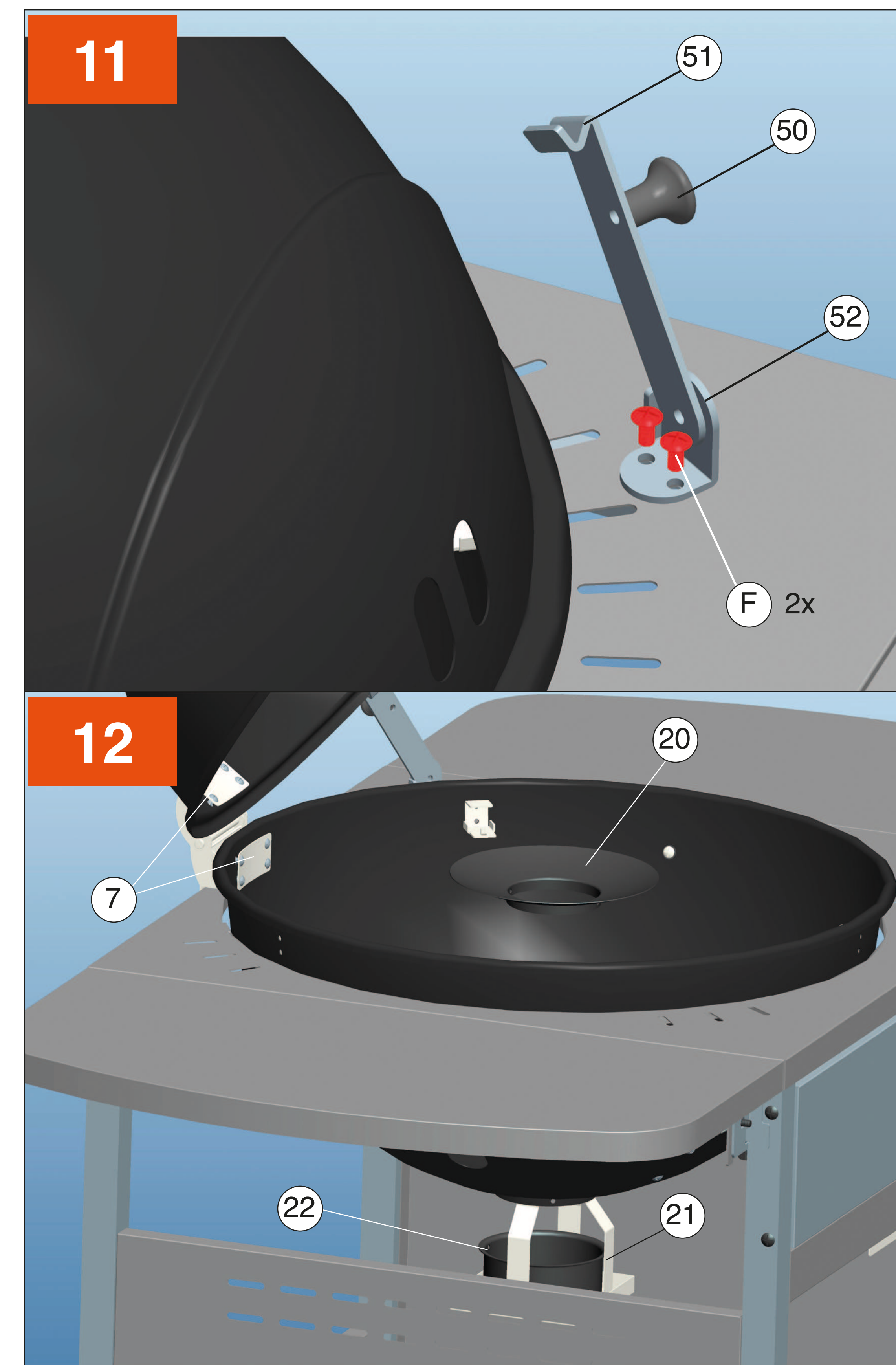




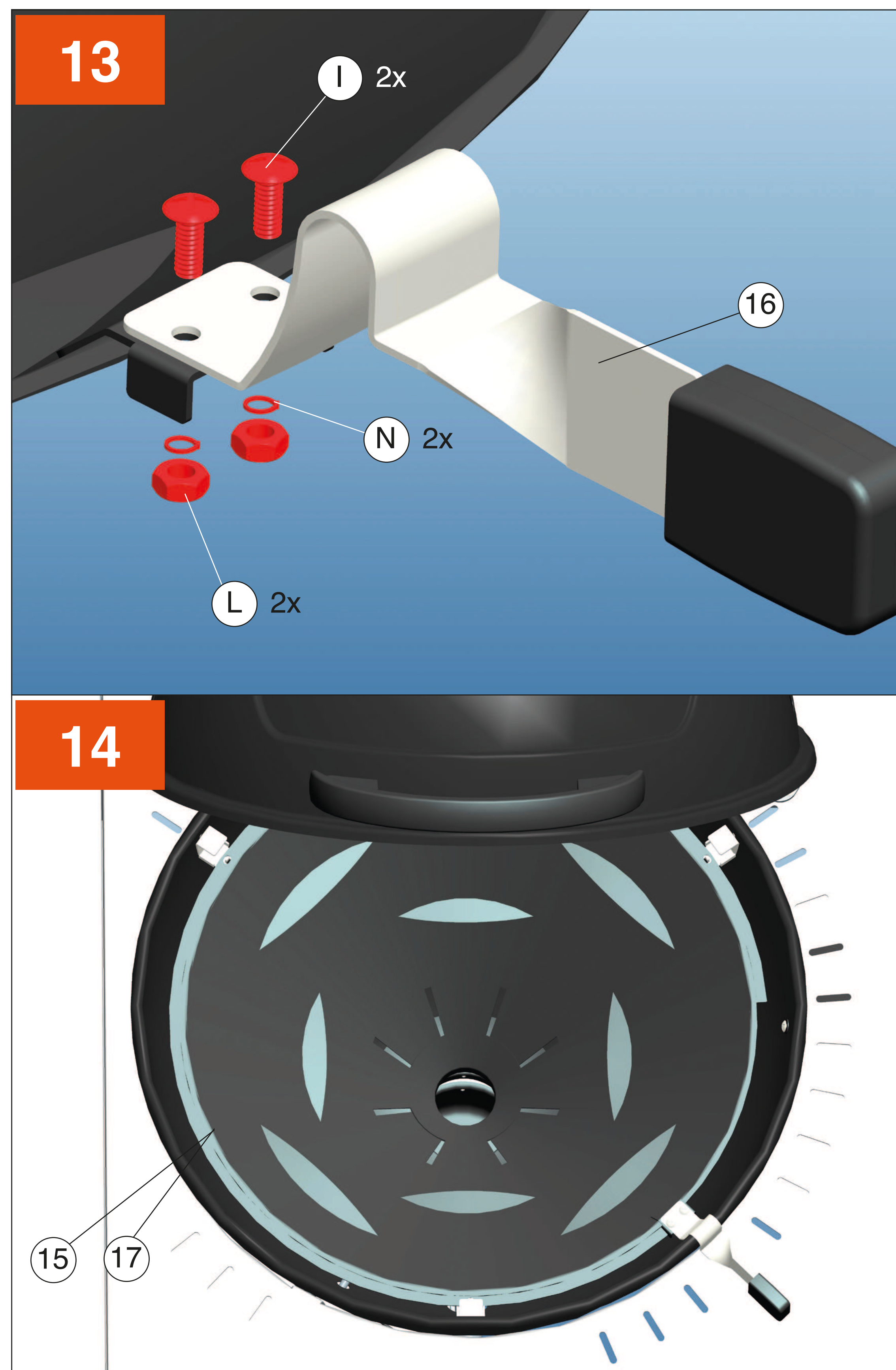


Gomera HLS®

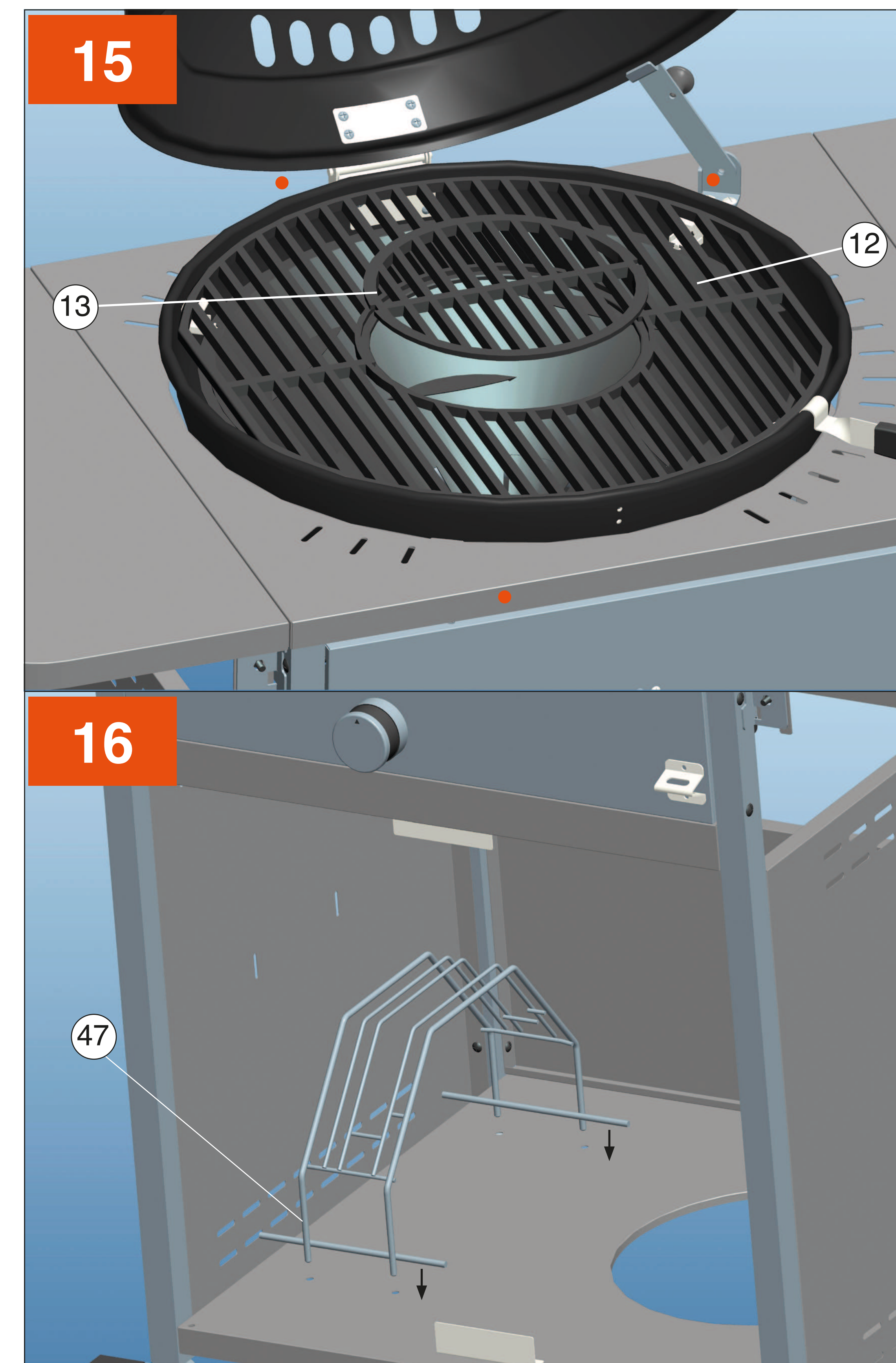




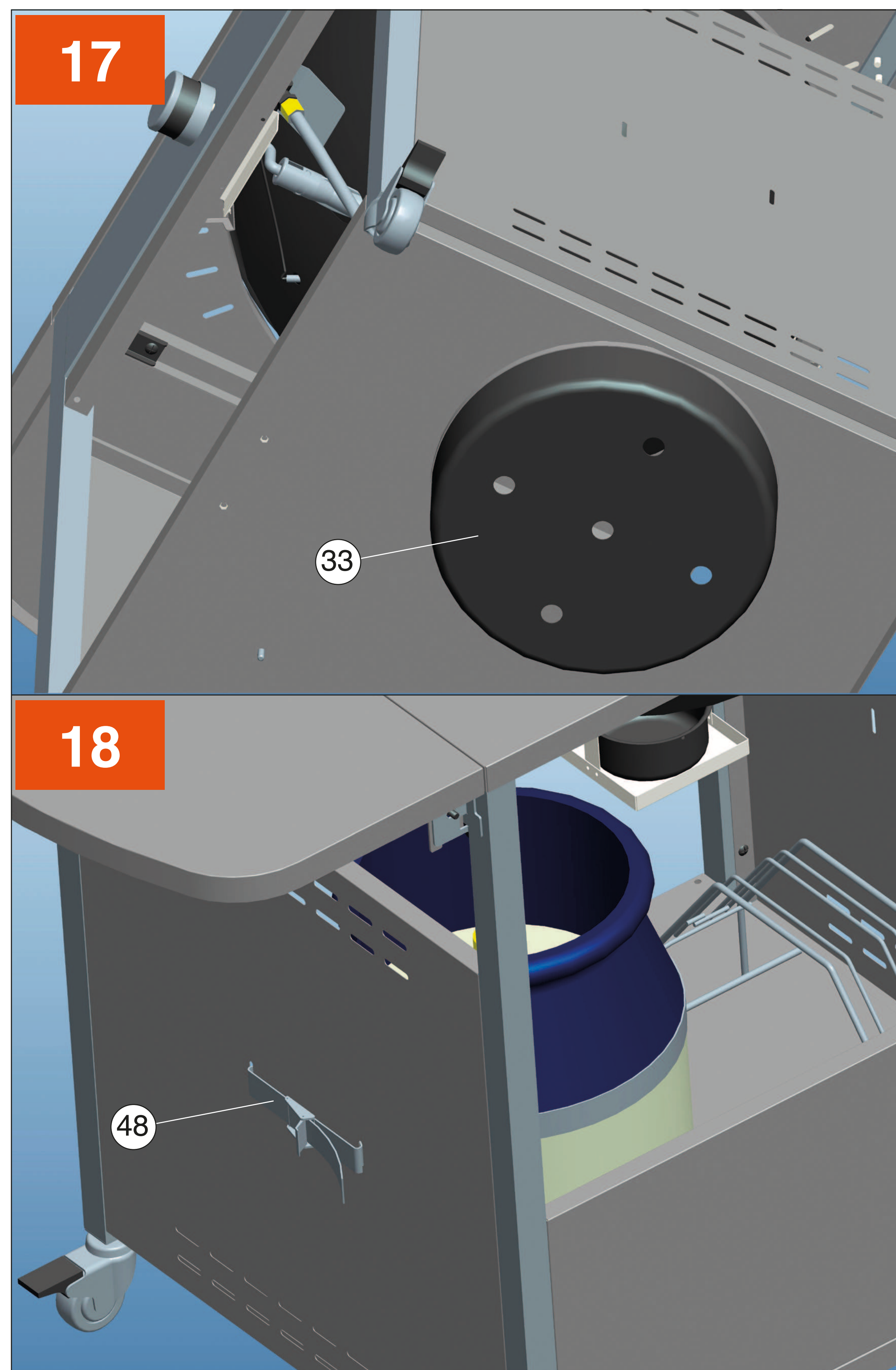



13
I 2x
16
N 2x
L 2x
14
15
17




15
12
13
16
47




17
33
18
48




17
41
42
18



CE 0598 pin code: 598CP446

MODEL: GOMERA HLS

MAIN BURNER: 1 x 7.3 kW

TOTAL: 7.3 kW (531 g/h)

GAS CATEGORY: I3B/P (50)

TYPE OF GAS: Butane, propane or their mixtures

PRESSURE: 50 mbar

NOTES

Vertrieb / Distribution / Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières